

Cod. articolo: 01010922 **PRALIN DELICRISP CLASSIC 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/09/2020

Descrizione

pasta al cioccolato al latte e nocciole gianduia con crêpes croccanti al burro, ideale per la realizzazione di prodotti di pasticceria e gelateria.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

cioccolato al latte e nocciole gianduia 28% (NOCCIOLE , zucchero, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, BURRO concentrato, emulsionante lecitina (di SOIA), estratto naturale di vaniglia), biscotto finemente sbriciolato 23% (farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO concentrato, LATTE scremato in polvere, farina di malto d' ORZO , sale), zucchero, olio di girasole, LATTE intero in polvere, MANDORLE , grassi vegetali (palmisti, palma, cocco), BURRO concentrato.

Può contenere UOVA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO ed ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 33 % $\pm$ 2
umidità (K.F.) _____ 2 % max

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 25 UFC/g max.
muffe (2) _____ 25 UFC/g max.
coliformi (3) _____ <10 UFC/g
Escherichia coli (4) _____ <10 UFC/g
salmonelle (5) _____ assenti/25 g

(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi. Qualora si notasse un affioramento di olio, per lunga permanenza in ambienti caldi, si consiglia di rimescolare fino ad omogeneità.

Cod. articolo: 01010922 **PRALIN DELICRISP CLASSIC 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/09/2020

Confezione

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

PRALIN DELICRISP è una pasta pronta all'impiego.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	544 kcal
2270 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	8.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili	53.7 g
di cui zuccheri	39.1 g
4. Grassi	33 g
di cui saturi	10 g
5. Fibre alimentari	2.4 g
6. Sale	0.2 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X (frumento, orzo)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	X (lecitina di soia)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X (latte intero e scremato in polvere, burro)
Frutta a guscio e prodotti derivati	X (nocciole, mandorle); CC (altra frutta a guscio)
Sedano e prodotti a base di sedano	
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	
Lupino e prodotti a base di lupino	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01010922	PRALIN DELICRISP CLASSIC 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 01/09/2020	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.