

Cod. articolo: 01011173 **PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Descrizione

pasta al cioccolato bianco, caramello e fleur de sel con Delicrisp croccante al burro, ideale per la realizzazione di prodotti di pasticceria e gelateria.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

cioccolato bianco 28% (LATTE intero in polvere, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA , aroma naturale di vaniglia.), biscotto finemente sbriciolato 21.4%(farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO concentrato 15%, LATTE scremato in polvere, colorante: E150a - caramello semplice, sale, estratto di malto d' ORZO , emulsionante: E322, lecitina di girasole), olio vegetale (palma, girasole, palmisti, cocco), zucchero, siero di LATTE in polvere, MANDORLE, BURRO concentrato , caramello, fleur de sel, emulsionante lecitina di SOIA, sale, aromi.

Può contenere UOVA , ALTRA FRUTTA A GUSCIO ed ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	36.6 % $\pm$ 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

Cod. articolo: 01011173 **PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

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.

Confezione

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL è una pasta pronta all'impiego.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	569 kcal
	2373 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	53.3 g
di cui zuccheri	45 g
4. Grassi	36.6 g
di cui saturi	17.5 g
5. Fibre alimentari	0.3 g
6. Sale	0.74 g

Cod. articolo: 01011173 **PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina di frumento, farina di malto d'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		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte intero, scremato e siero in polvere-burro concentrato		
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
RSP0
RSP0 SCC livello Mass Balance

Cod. articolo:	01011173	PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 25/03/2022	

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.