

Cod. articolo: 01011172 **PRALIN DELICRISP COCONTY 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Descrizione

pasta finissima al cioccolato al latte e fiocchi di cocco con Delicrisp croccante al burro, ideale per la realizzazione di prodotti di pasticceria e gelateria.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

cioccolato al latte 22% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, cacao magro, emulsionante lecitina di SOIA .), zucchero, olio vegetale (girasole, palmisti, cocco, palma), biscotto finemente sbriciolato 14% (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), siero di LATTE in polvere, fiocchi di cocco, BURRO concentrato, emulsionante lecitina di SOIA, aromi.

Può contenere tracce di UOVA , FRUTTA A GUSCIO ed ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	35.6 % $\pm$ 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: 01011172 **PRALIN DELICRISP COCONTY 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 COCONTY è una pasta pronta all'impiego.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	560 kcal
	2335 kJ
2. Proteine (N*6.25)	5.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	53.7 g
di cui zuccheri	47.9 g
4. Grassi	35.6 g
di cui saturi	18.8 g
5. Fibre alimentari	1.8 g
6. Sale	0.3 g

Cod. articolo: 01011172 **PRALIN DELICRISP COCONTY 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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			CC	
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:	01011172	PRALIN DELICRISP COCONTY 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.