

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b>PRALINATO G</b> <i>Pralinato di nocciole</i>
CODICE	<b>1135</b>
SHELF-LIFE	12 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: **nocciole**, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**

**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere altre tracce di **latte**, altra **frutta a guscio**, **cereali** contenenti glutine, **arachidi**, **sesamo**.

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 lit
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	Ø sup. 227mm- Ø inf 186mm- h 205mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: pasta fluida mediamente densa

Colore: marrone chiaro-beige, tipico delle nocciole.

Sapore: tipico delle nocciole pralinata

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per il gelato: 1 kg di base bianca + 150 g pralinato g  
Dosaggio indicativo per i semifreddi : 1 lit panna + 500 g pralinato g . Montare la panna in planetaria .Incorporare il pralinato g con una spatola

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 1% max  
Ceneri: %  
Carboidrati: 55,2 %  
Grassi: 32,9 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	max 5.000/g
Lieviti	max 50/g
Muffe	max 50/g
enterobacteriaaceae	max 10/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	assente/g
Salmonella	assente/25g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**

Energia: 2297 kJ / 594 kcal  
Grassi: 32,9 g  
- di cui acidi grassi saturi: 3,5 g  
Carboidrati: 55,2 g  
- di cui zuccheri: 51,9 g  
Proteine: 6 g  
Sale: 0 g