



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Gestione Documento

Rev. 0 del 09/06/2022

Emesso da RGSQ  
Sonia Bini**HUANTA**  
**60 PRALINE**  
CODICE ARTICOLO 6112

Pag. 1 di 2

Denominazione di vendita	<b>HUANTA</b> 60 PRALINE
Produttore	AMEDEI S.r.l.
Stabilimento di produzione	Via San Gervasio 29, La Rotta - Pontedera (PI) - ITALIA Tel. + 39 0587 484849 Fax + 39 0587 483208 <a href="http://www.amedei.it">http://www.amedei.it</a> e-mail: <a href="mailto:amedei@amedei.it">amedei@amedei.it</a>
Ingredienti	<b>8 PRALINE CAPRICCIO:</b> <b>Esterno:</b> Cioccolato bianco (zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere). Cacao min. 29%. <b>Interno:</b> sciroppo di glucosio, zucchero invertito, burro di cacao, latte intero in polvere, distillati (grappa). <b>8 PRALINE CROCCANTINO:</b> <b>Esterno:</b> Cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao). Cacao min. 66%. <b>Interno:</b> zucchero di canna, nocciola Piemonte IGP, pasta di cacao, burro di cacao, mandorle d'Avola PAT, latte intero in polvere, destrosio, latte scremato in polvere, aromi naturali. <b>12 PRALINE DELIZIOSO:</b> <b>Esterno:</b> Cioccolato al latte (zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao). Cacao min. 32%. <b>Interno:</b> zucchero di canna, nocciola Piemonte IGP, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, burro vaccino anidro, mandorle d'Avola PAT. <b>12 PRALINE DESIDERIO:</b> <b>Esterno:</b> Cioccolato bianco (zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere). Cacao min. 29%. <b>Interno:</b> zucchero di canna, nocciola Piemonte IGP, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, pistacchi di Bronte DOP, burro di cacao, destrosio, mandorle d'Avola PAT. <b>8 PRALINE PASSIONE:</b> <b>Esterno:</b> Cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, cacao min. 66%. <b>Interno:</b> zucchero di canna, pasta di cacao, burro di cacao, nocciola Piemonte IGP, latte intero in polvere, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, distillati (rum), alcol etilico, mandorle d'Avola PAT. <b>12 PRALINE SUPREMO:</b> <b>Esterno:</b> Cioccolato al latte (zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao). Cacao min. 32%. <b>Interno:</b> zucchero di canna, nocciola Piemonte IGP, caffè in grani, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao.
Allergeni	<b>Latte, nocciole, mandorle, pistacchi, burro.</b>
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, max. 18°C. Degustare a temperatura ambiente.
Shelf life	8 mesi, espressa come TMC (termine minimo di conservazione) in giorno/mese/anno.
Rintracciabilità	Lotto
Formato	Pralina
Peso netto	600g - 21oz
Packaging	Imballaggio primario: pirottino in carta, cuscino in carta. Imballaggio secondario: scatola di cartone.

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****Gestione Documento**

Rev. 0 del 09/06/2022

Emesso da RGSQ  
Sonia Bini**HUANTA  
60 PRALINE  
CODICE ARTICOLO 6112**

Pag. 2 di 2

## Caratteristiche microbiologiche

CMT	<10 <sup>4</sup>	UFC/g
Enterobatteri	<10	UFC/g
E. coli	<10	UFC/g
Stafilococchi coag. +	<10	UFC/g
Salmonella spp.	assente	pres/ass/25g

## Caratteristiche chimico/fisiche

pH 6,1 ± 0,2  
Aw 0,441 ± 0,044  
Umidità 0,4% ± 0,1

## Destinazione d'uso del prodotto

Il prodotto è destinato a consumatori di qualsiasi fascia d'età; non è destinato a lattanti, a fini medici speciali, a soggetti allergici o intolleranti agli allergeni sopra menzionati.

## Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	2.343kJ/563kcal
Grassi	41g
di cui:	
- acidi grassi saturi	22g
Carboidrati	42g
di cui:	
- zuccheri	29g
Proteine	6,6g
Sale	0,19g

**INFORMAZIONI GENERALI**

OGM	L'Azienda dichiara, in accordo con le informazioni ricevute dai suoi fornitori di materie prime che i prodotti oggetto delle schede tecniche non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati nel rispetto di quanto previsto dal Reg. (CE) n°1829/2003 e s.m.i. e dal Reg. (CE) 1830/2003 e s.m.i.
Additivi	L'Azienda dichiara che tutti i prodotti lavorati sono conformi al Reg. (CE) 1333/2008, al Reg. (UE) 1229/2011 e s.m.i.
Aromi	L'Azienda certifica che tutti i prodotti lavorati rispettano il Reg. (CE) 1334/2008 e s.m.i.
Imballaggi	L'Azienda dichiara che tutti gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi al Reg. (CE) 1935/2004 e s.m.i. e al Reg. (UE) 10/2011
Criteri microbiologici	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.
Contaminanti chimici	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i.
Residui di antiparassitari	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 396/2005 e s.m.i.
SISTEMA AZIENDALE	L'Azienda opera in conformità al Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i., e al Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i. L'Azienda è in possesso delle seguenti certificazioni: IFS, ISO 14001, EMAS, KOSHER.

LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO IN CONFEZIONE ORIGINALE. VARIAZIONI LEGISLATIVE POSSONO FAR DECADERE QUANTO DESCRITTO.

LA DITTA "AMEDEI S.R.L." NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITÀ DERIVANTE DALL'USO IRRESPONSABILE, IMPROPRIO E ILLEGALE, DIRETTO E INDIRETTO, DEL PRODOTTO.

IN ASSENZA DI CAMBIAMENTI RIGUARDO A QUANTO DICHIARATO, LE SCHEDE TECNICHE, IN ACCORDO COL SISTEMA DI QUALITÀ AZIENDALE, VENGONO RIEDITATE OGNI TRE ANNI.