

	SCHEDA TECNICA <i>Praline di cioccolato al latte e fondente ripiene di crema al gusto caramello</i>	ST P	REV 3
		PAG 1 di 2	
DATA 24/07/25	DESCRIZIONE: Revisione generale	RIC	
Nome: Piramide_Sospiri Cuore Morbido		RF	

FORMATO: 200 g

INGREDIENTI: ZUCCHERO - GRASSI VEGETALI (PALMA, PALMISTI E COCCO) - PASTA DI CACAO – BURRO DI CACAO - CACAO MAGRO IN POLVERE - **LATTE** INTERO IN POLVERE - **LATTE** SCREMATO IN POLVERE - EMULSIONANTE: LECITINA DI **SOIA** - AROMA NATURALE DI VANIGLIA - AROMA.

CIOCCOLATO AL LATTE DELLA PARTE ESTERNA: CACAO: 31% MIN. CIOCCOLATO FONDENTE DELLA PARTE ESTERNA: CACAO 52% MIN.

Può contenere **frutta a guscio**. **SENZA GLUTINE**.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

	Per 100 g
ENERGIA	2332 kJ
	560 kcal
GRASSI	35 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
CARBOIDRATI	53 g
di cui zuccheri	51 g
FIBRE	4,5 g
PROTEINE	5,9 g
SALE	0,12 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	Tipico del cioccolato al latte o fondente
FORMA	Ciocollatino sferico
CONSISTENZA	Ciocollatino con guscio compatto e ripieno cremoso
SAPORE	Tipico del cioccolato al latte o fondente con crema aromatizzata al caramello

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

UMIDITÀ MEDIA: <1%

PESO MEDIO SINGOLO PEZZO: 12 g circa

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica Batt.Tot 32°C	< 1.000 ufc/ g
Coliformi	< 10 ufc / g
E.coli	< 10 ufc / g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc / g
Lieviti / Muffe	< 50 ufc / g
Salmonella	Assente / 25 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE CONSIGLIATO: 18 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: Conservare in luogo fresco (18-20°C) e asciutto

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.

Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.

	TECHNICAL DATA SHEET <i>Milk and dark chocolate pralines filled with toffee flavoured cream</i>	ST P	REV 3
		PAG 2 di 2	
DATE 24/07/25	DESCRIPTION: General revision	REC	
Name: <i>Piramide_Sospiri Cuore Morbido</i>		RF	

SIZE: 200 g

INGREDIENTS: SUGAR - VEGETABLE FATS (PALM, PALM KERNEL AND COCONUT) – COCOA MASS - COCOA BUTTER - LOW FAT COCOA POWDER – WHOLE **MILK** POWDER – SKIMMED **MILK** POWDER - EMULSIFIER: **SOY** LECITHIN - NATURAL VANILLA FLAVOURING - FLAVOURING. MILK CHOCOLATE OUTSIDE: COCOA SOLIDS: 31% MIN. DARK CHOCOLATE OUTSIDE: COCOA 52% MIN.

May contain **nuts**. **GLUTEN FREE**.

NUTRITION DECLARATION:

	Per 100 g
ENERGY	2332 kJ
	560 kcal
FAT	35 g
of which saturates	20 g
CARBOHYDRATE	53 g
of which sugars	51 g
FIBRE	4,5 g
PROTEIN	5,9 g
SALT	0,12 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOR	Typical of milk or dark chocolate
SHAPE	Spherical chocolate praline
CONSISTENCY	Outer: crispy; inner: creamy
FLAVOR	Typical of milk or dark chocolate with toffee flavoured filling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:

AVERAGE MOISTURE: <1%

ONE PIECE AVERAGE WEIGHT: abt. 12 g

MICROBIOLOGICAL STANDARDS:

Total microbiological count 32°C	< 1.000 ufc/ g
Coliforms	< 10 ufc / g
E.coli	< 10 ufc / g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc / g
Yeast / Mould	< 10 ufc / g
Salmonella	Absent / 25 g

SHELF LIFE: 18 months

STORAGE RECOMMENDATION: Store in a cool (18-20°C) and dry place