

|                                                                                  |                                                                                                                                    |            |                  |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|-----------------------|
|  | <div>SCHEDA TECNICA</div> <div><i>Praline di cioccolato al latte e fondente</i></div> <div><i>ripiene di creme assortite</i></div> | ST P       | REV 3            |                       |
|                                                                                  |                                                                                                                                    | PAG 1 di 2 |                  |                       |
| DATA<br>31/07/25                                                                 | DESCRIZIONE: Revisione generale                                                                                                    | RIC        | (codice ricetta) | (n° versione ricetta) |
| Nome: <b>Supreme Plus 2025</b>                                                   |                                                                                                                                    | RF         |                  |                       |

**FORMATO:** 600 g

**INGREDIENTI:** ZUCCHERO – GRASSI VEGETALI (PALMA, PALMISTI E COCCO) – PASTA DI CACAO – BURRO DI CACAO – **LATTE** INTERO IN POLVERE – **LATTE** SCREMATO IN POLVERE – CACAO MAGRO IN POLVERE – SIERO DI **LATTE** IN POLVERE – **NOCCIOLE** – **LATTOSIO** – ESTRUSO DI RISO (FARINA DI RISO, ZUCCHERO, OLIO DI GIRASOLE, SALE) – CAFFÈ – EMULSIONANTE: LECITINA DI **SOIA** – AROMA NATURALE DI VANIGLIA – AROMI. CIOCCOLATO AL LATTE DELLA PARTE ESTERNA: CACAO 31% MIN. CIOCCOLATO FONDENTE DELLA PARTE ESTERNA: CACAO 52% MIN. Può contenere altra **frutta a guscio**. **SENZA GLUTINE**.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:**

|                            | Per 100 g           |
|----------------------------|---------------------|
| ENERGIA                    | 2349 kJ<br>563 kcal |
| GRASSI                     | 35 g                |
| di cui acidi grassi saturi | 20 g                |
| CARBOIDRATI                | 55 g                |
| di cui zuccheri            | 54 g                |
| FIBRE                      | 2,8 g               |
| PROTEINE                   | 5,7 g               |
| SALE                       | 0,18 g              |

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

|             |                                                                          |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------|
| COLORE      | Tipico del cioccolato al latte o fondente                                |
| CONSISTENZA | Compatto con ripieno morbido                                             |
| SAPORE      | Tipico del cioccolato al latte e fondente con ripieno ai gusti assortiti |

**PARAMETRI CHIMICO-FISICI:**

UMIDITÀ MEDIA: 1% MAX

**VALORI MICROBIOLOGICI:**

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Carica Batt.Tot 32°C | < 5.000 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

|                                                                                  |                                                                                                    |            |                  |                       |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|-----------------------|--|
|  | <b>TECHNICAL DATA SHEET</b><br><i>Milk and dark chocolate pralines filled with assorted creams</i> | ST P       |                  | REV 3                 |  |
|                                                                                  |                                                                                                    | PAG 2 di 2 |                  |                       |  |
| DATE<br>31/07/25                                                                 | DESCRIPTION: General revision                                                                      | REC        | (codice ricetta) | (n° versione ricetta) |  |
| Name: <b>Supreme Plus 2025</b>                                                   |                                                                                                    | RF         |                  |                       |  |

**SIZE:** 600 g

**INGREDIENTS:** SUGAR – VEGETABLE FATS (PALM, PALM KERNEL AND COCONUT) – COCOA MASS – COCOA BUTTER – WHOLE **MILK** POWDER – SKIMMED **MILK** POWDER – LOW FAT COCOA POWDER – **WHEY** POWDER (**MILK**) – **HAZELNUTS** – **LACTOSE** – EXTRUDED RICE (RICE FLOUR, SUGAR, SUNFLOWER OIL, SALT) – COFFEE – EMULSIFIER: **SOY** LECITHIN – NATURAL VANILLA FLAVOURING – FLAVOURINGS. MILK CHOCOLATE OUTSIDE: COCOA SOLIDS 31% MIN. DARK CHOCOLATE OUTSIDE: COCOA SOLIDS 52% min. May contain other **nuts**. **GLUTEN FREE**.

**NUTRITION DECLARATION:**

|                    | Per 100 g           |
|--------------------|---------------------|
| ENERGY             | 2349 kJ<br>563 kcal |
| FAT                | 35 g                |
| of which saturates | 20 g                |
| CARBOHYDRATE       | 55 g                |
| of which sugars    | 54 g                |
| FIBRE              | 2,8 g               |
| PROTEIN            | 5,7 g               |
| SALT               | 0,18 g              |

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

|             |                                                                  |
|-------------|------------------------------------------------------------------|
| COLOR       | Typical of milk or of chocolate                                  |
| CONSISTENCY | Hard with soft filling                                           |
| FLAVOR      | Typical of milk chocolate or dark chocolate with assorted creams |

**CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:**

AVERAGE MOISTURE: 1% MAX

**MICROBIOLOGICAL STANDARDS:**

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Total microbiological count 32°C | < 5.000 ufc / g |
| Coliforms                        | < 10 ufc / g    |
| E.coli                           | < 10 ufc / g    |
| Staphylococcus aureus            | < 10 ufc / g    |
| Yeast / Mould                    | < 50 ufc / g    |
| Salmonella                       | Absent / 25 g   |

**SHELF LIFE:** 18 months

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