

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET	Rev. 0: 29.04.2024
		Redazione ed emissione:
		RAQ

CG-CS013	Nome prodotto	CIOCOVEGAN - 12 praline assortite vegane artigianali con 4 morbidi ripieni
	Name Product	CIOCOVEGAN - 12 artisanal assorted vegan pralines with 4 soft filling
	Peso Netto / Net Weight	84g – 2,96 oz
	Peso Lordo / Gross Weight	
	EAN CODE	8053470254147
	ITF14 CODE	80534702541470



Denominazione di vendita	Confezione di praline vegane assortite con ripieno
Denominazione commerciale	12 praline assortite vegane artigianali con 4 morbidi ripieni
Ingredienti:	

Pralina a base di cacao con ripieno alla nocciola – Ingredienti: prodotto di confetteria a base di cacao (zucchero, burro di cacao 25,0%, pasta di cacao 14,0%, riso in polvere (sciroppo di riso, farina di riso), inulina, emulsionante: lecitine (**soia**), aroma naturale di cacao, aroma naturale di vaniglia) (57,5 %), crema fondente (zucchero; grasso vegetale (girasole, oliva), cioccolato 28,0% (zucchero; cacao magro in polvere; pasta di cacao), destrosio; emulsionante: lecitina; aroma naturale di vaniglia), **Nocciola** Piemonte IGP (12,5 %), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: **lecitina di soia**, aroma naturale di vaniglia), decorazione (etanolo, colorante: ossido di ferro, addensante: idrossipropilcellulosa, umettante: glicerina, emulsionante: **lecitina di soia**))

Pralina di cioccolato fondente con ripieno all'arancia - Ingredienti: cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: **lecitina di soia**, aroma naturale di vaniglia) (58,3 %), crema fondente (zucchero; grasso vegetale (girasole, oliva), cioccolato 28,0% (zucchero; cacao magro in polvere; pasta di cacao), destrosio; emulsionante: lecitina; aroma naturale di vaniglia), olio di **arachide**, aroma naturale di arancio (0,2 %), decorazione (etanolo, addensante: idrossipropilcellulosa, colorante: ossido di ferro, umettante: glicerina, emulsionante: **lecitina di soia**))

Pralina di cioccolato fondente con ripieno al caffè – Ingredienti: cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: **lecitina di soia**, aroma naturale di vaniglia) (58,3 %), crema fondente (zucchero; grasso vegetale (girasole, oliva), cioccolato 28,0% (zucchero; cacao magro in polvere; pasta di cacao), destrosio; emulsionante: lecitina; aroma naturale di vaniglia), caffè in polvere (0,8 %), olio di **arachide**, decorazione (etanolo, colorante: ossido di ferro, addensante: idrossipropilcellulosa, umettante: glicerina, emulsionante: **lecitina di soia**))

Pralina a base di cacao con ripieno al pistacchio – Ingredienti: prodotto di confetteria a base di cacao (zucchero, burro di cacao 25,0%, pasta di cacao 14,0%, riso in polvere (sciroppo di riso, farina di riso), inulina, emulsionante: lecitine (**soia**), aroma naturale di cacao, aroma naturale di vaniglia) (88,9 %), pasta **pistacchio (pistacchio)** (11,1 %), decorazione (etanolo, addensante: idrossipropilcellulosa, colorante: ossido di ferro, umettante: glicerina, emulsionante: **lecitina di soia**))

Può contenere: **anidride solforosa** e **solfiti**, cereali contenenti **glutine**, altra **frutta a guscio**, semi di **sesamo**, **uova**, **latte**

Legal Name	Box of assorted filled vegan pralines
Commercial Name	12 artisanal assorted vegan pralines with 4 soft filling
Ingredients:	
Cocoa-based praline with hazelnut filling – Ingredients: cocoa-based confectionery product (sugar, cocoa butter 25.0%, cocoa mass 14.0%, rice powder (rice syrup, rice flour) , inulin, emulsifier: lecithins (soy), natural cocoa flavouring, natural vanilla flavouring) (57.5%), dark cream (sugar; vegetable fat (sunflower, olive), chocolate 28.0% (sugar; low-fat cocoa powder; cocoa paste; dextrose; natural vanilla flavouring; Piedmont hazelnut; dark chocolate natural vanilla), decoration (ethanol, thickener: hydroxypropyl cellulose, colorant: iron oxide, humectant: glycerin, emulsifier: soy lecithin)) Dark chocolate praline with orange filling - Ingredients: dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavouring) (58.3%), dark cream (sugar; vegetable fat (sunflower, olive), chocolate 28.0% (sugar; low-fat cocoa powder; cocoa mass), dextrose; emulsifier: lecithin; natural vanilla flavor), peanut oil, natural orange flavor (0.2%) , decoration (ethanol, thickener: hydroxypropyl cellulose, colorant: iron oxide, humectant: glycerin, emulsifier: soy lecithin)) Dark chocolate praline with coffee filling – Ingredients: dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavouring) (58.3 %), dark cream (sugar; vegetable fat (sunflower, olive), chocolate 28.0% (sugar; low-fat cocoa powder; cocoa mass), dextrose; emulsifier: lecithin; natural vanilla flavouring), coffee powder (0.8%) , peanut oil, decoration (ethanol, thickener: hydroxypropyl cellulose, colorant: iron oxide, humectant: glycerin, emulsifier: soy lecithin)) Cocoa-based praline with pistachio filling – Ingredients: cocoa-based confectionery product (sugar, cocoa butter 25.0%, cocoa mass 14.0%, rice powder (rice syrup, rice flour), inulin , emulsifier: lecithins (soy), natural cocoa flavour, natural vanilla flavour) (88.9 %), pistachio paste (pistachio) (11.1 %), decoration (ethanol, thickener: hydroxypropyl cellulose, colorant: iron oxide, humectant: glycerin, emulsifier: soy lecithin)) May contain: Sulfur dioxide and sulphites, cereals containing gluten (wheat, barley), other nuts (almonds, walnuts), sesame seeds, eggs, milk	
Valori nutrizionali / Nutritional Value	
	100 g
Energia	2307 kJ 555 kcal
Grassi	37 g
<i>di cui grassi saturi</i>	16 g
Carboidrati	47 g
<i>di cui zuccheri</i>	41 g
Fibre	8,9 g
Proteine	4,0 g
Sale	0,19 g
Vita utile / shelf life	8 mesi dalla data di produzione/ 8 months since production date
Condizione di conservazione	conservare in luogo fresco ed asciutto / store in a cool dry place
Paese di origine / Country of origin	Italia / Italy

Valori microbiologici / Microbiological characteristics	
CACAO, CIOCCOLATO ANCHE RIPIENO E SIMILARI	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORI GUIDA
E.coli β -glucuronidasi positivi	<10 ufc / g
Staphilococco aureus	<100 ufc / g
Enterobatteriacee	<100 ufc / g
Muffe	<100 ufc / g
Lieviti	<100 ufc / g
Salmonella	assente in 25g
Imballi / Packaging	
DIMENSIONI PRODOTTO CONFEZIONATO / PRIMARY PACKAGING	18x18+3,5
TOTALE PEZZI PER INNER CARTON	10
MASTER - RIFERIMENTO INTERNO E DIMENSIONI	40x20+20
TOTALE INNER CARTON PER MASTER	NO INNER
TOTALE PEZZI PER MASTER	10
PESO LORDO MASTER - KG	2
MASTER PER STRATO	12
STRATI PER BANCALE	8
TOTALE MASTER A BANCALE	96
TOTALE INNER A BANCALE	NO INNER
TOT. PEZZI PER BANCALE	960
ALTEZZA PER BANCALE 120X80 (CM)	175
Il prodotto è conforme alla normativa 10/2011, 1935/2004, e loro successive modifiche. / The product complies with regulation 10/2011, 1935/2004, and their subsequent amendments. Il prodotto è realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati (ivi compresi i coadiuvanti tecnologici, gli enzimi o i solventi di estrazione); ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non richiede etichettatura OGM. / The product is made without the use of substances composed or derived from Genetically Modified Organisms (including technological adjuvants, enzymes or extraction solvents); according to the EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003, it does not require GMO labeling. Il prodotto è conforme alla normativa 915/2023 e loro successive modifiche. / The product complies with the regulation 915/2023 and their subsequent modifications. Il prodotto è conforme alle normative europee. Tutti gli imballi primari rispettano le norme che regolano il contatto con alimenti. / The product complies with European standards. The primary packaging meets the legal regulations and is approved for direct contact with food.	



T'A MILANO S.R.L.

UFFICI - via Giovanni Marradi, 7 - 20123 Milano

PRODUZIONE CIOCCOLATO - CATERING & BANQUETING - via Monte Grappa, 4 - 20023 Cerro Maggiore (MI)

T +39 02 97375919 - F +39 02 97375921 - info@tamilano.com - www.tamilano.com

Capitale sociale Euro 110.000,00 i.v. - N° Iscrizione al Registro Imprese di Milano e codice fiscale/partita Iva 05696960961 - REA di Milano 1840893