

## CUNEESE MERINGA AL CREMINO



<b>CARATTERISTICHE</b>	Cioccolatini artigianali prodotti utilizzando ricette e metodi della tradizione cuneese.			
<b>INGREDIENTI</b>	<p>Ingredienti Esterno: cioccolato al <b>latte</b> (Zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, massa di cacao Emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, Estratto di vaniglia naturale. cacao min 35%). Interno: cioccolato bianco <b>panna</b> (Zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> in polvere intero, <b>panna</b> in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, estratto di vaniglia naturale. Cacao min: 30%) <b>Nocciole</b> 24% ,Zucchero, zucchero a velo, <b>albume</b> liotizzato, infuso di vaniglia, aroma naturale vaniglia.</p>			
<b>ALLERGENI</b>	Puo' contenere tracce di <b>mandorle, pistacchi, cereali contenenti glutine.</b>			
<b>PESO NETTO</b>	Peso medio singolo cioccolatino: 20 g Prodotto artigianale con variazioni di peso tra i prodotti dello stesso lotto.			
<b>ANALISI MICROBIOLOGICHE</b>		result	method	Unit of measure
	Conta Microorganismi a 30 ° C	55	UNI EN ISO 4833-1: 2013	UFC/g
	Conta Enterobacteriaceae a 37° C	<10	ISO 21528-2: 2017	UFC/g
	Conta stafilococchi coagulasi positivi a 37°	<100	UNI EN ISO 6888-1: 2018	UFC/g
	Conta lieviti e muffe	<100	ISO 21527-1: 2008	UFC/g
	Ricerca della salmonella spp.	Absent	UNI EN ISO 6579-1: 2017	UFC/25g
	Attività dell'acqua	0,491	ISO 21807: 2004	
<b>Scadenza e informazioni logistiche</b>	<p>Stoccare e conservare in luoghi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Freschi e asciutti</li> <li>2. ventilati</li> <li>3. con temperature ideale tra i 12 (° C) e i 18 (°C)</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umidità ideale: 70 %</li> </ul> <p>Trasporto: da Maggio a fine settembre trasporto a temperatura controllata con riferimento alle condizioni meteo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scadenza prodotto: 6 mesi dalla data di produzione.</li> </ul>			

# SCHEMA TECNICA

ALLERGENI:	Lista allergeni	Si	No	Tracce
		Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
	Crostacei e prodotti a base di crostacei.		✓	
	Uova e prodotti a base di uova.	✓ Albumi d'uovo liofilizzato		
	Pesce e prodotti a base di pesce		✓	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi.		✓	
	Soia e prodotti a base di soia.	✓ Lecitina di soia		
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	✓ Latte in polvere Panna in polvere		
	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	✓ Nocciole		✓ Mandorle Pistacchio
	Sedano e prodotti a base di sedano		✓	
	Senape e prodotti a base di senape		✓	
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		✓	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub>		✓	
	Lupini e prodotti a base di lupini.		✓	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi.		✓	

# SCHEMA TECNICA

<b>Valori nutrizionali medi per 100 G:</b> <b>TABELLA AI SENSI REG. 1169/2011</b>	Energia	2357 Kj 566 kcal
	Grassi	37,5 g
	Di cui saturi	14,9 g
	Carboidrati	48,3 g
	Di cui zuccheri	47,6 g
	Fibre	3 g
	Proteine	7,2 g
	Sale	0,24 g
<b>TRACciabilità:</b> <b>Reg. CE. 178/02</b>	La società ha un sistema di registrazione e raccolta dati per i prodotti alimentari venduti e consegnati al di fuori dell'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità coinvolge tutti i membri della stessa catena alimentare; dalla raccolta al consumatore finale. Il sistema consente di identificare uno o più lotti di cibo immessi sul mercato dall'azienda. Le registrazioni ci consentono di raccogliere i dati delle materie prime e della produzione, con la creazione di un numero di lotto. Il nostro sistema di tracciamento è in grado di fornire un richiamo effettivo dal mercato delle merci non conforme.	
<b>HACCP:</b>	Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.	
<b>ogm:</b>	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. Ce 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.	
<b>Radiazioni ionizzanti</b>	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva Ce 1999/2 , Direttiva Ce 1999/3 e il D.legs 94/01 e succ.agg	
<b>ALCOOL:</b>	Il prodotto non contiene alcool.	
<b>conservanti:</b>	Il prodotto non contiene conservanti	
<b>coloranti</b>	Il prodotto non contiene coloranti	
<b>contaminanti</b>	Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ.agg.	
<b>glutine</b>	Il prodotto non contiene glutine (> 20ppm, D.Lgs. 109/1992) .	
<b>controlli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etichettatura</li> <li>• Pulizia e condizioni imballo</li> <li>• Conformità dell'ordine</li> <li>• Pulizia e idoneità mezzo di trasporto</li> <li>• Modalità di carico</li> </ul>	
<b>imballi</b>	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.	
<b>Dettagli imballo</b>	TIPO CONFEZIONE Incarto cioccolatino Sacchetto : kg2 Cartone: 2 sacchetti : 4kg Cartoncino Ean code 8051739560022	
<b>Ulteriori informazioni</b>	Kosher Halal Vegetarian diet Vegan diet	Adatto Non adatto Adatto Non adatto