

	<h2>SCHEDA TECNICA</h2>	<p>Emessa in data 27/10/2023</p> <p>Rev. 001</p>																							
<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>Capricci Astronomica</b>																								
<b>CODICE DEL PRODOTTO</b>	L25VASDI																								
<b>DESCRIZIONE</b>	Crema pronta al cioccolato fondente all'arancia e crema al torrone per la farcitura di prodotti pre e post forno a lunga conservazione senza grassi idrogenati																								
<b>CARATTERISTICHE</b>	Crema anidra con pregiate qualità tecniche ed ingredientistiche.																								
<b>INGREDIENTI</b>	<p><b>Crema al cioccolato fondente all'arancia:</b> zucchero, grassi e oli vegetali (girasole alto oleico, girasole, cacao), cacao magro in polvere, siero di LATTE in polvere, cacao grasso in polvere origine ECUADOR, cioccolato fondente extra [Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao. Emulsionante: Lecitina di SOIA. Aroma naturale (vaniglia)], emulsionante: lecitina di SOIA; LATTE in polvere scremato, olio essenziale di arancia dolce, sale, vanillina.</p> <p><b>Crema al torrone:</b> grassi e oli vegetali (girasole alto oleico, cacao, girasole), zucchero, TORRONE 24% (MANDORLA Siciliana 38%, Miele di Ape Nera di Sicilia 36%, zucchero, sciroppo di glucosio da mais, albume d'UOVO), siero di LATTE in polvere, LATTE in polvere scremato, cioccolato bianco [zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere intero, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale (vaniglia)], emulsionante: lecitina di SOIA; PISTACCHIO, aromi, olio essenziale di arancia dolce.</p>																								
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	Preimballaggio: cartone contenente n. 36 vasetti da 200 g. Vasetto in vetro idoneo al contatto con alimenti. Dimensione vasetto: diametro max 74 mm, altezza con coperchio 81,4 mm - formato: 200 g. Peso cartone: 7,2 Kg. - Peso vasetto: 0,2 Kg.																								
<b>T.M.C.</b>	Termine minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione.																								
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.																								
<b>MODALITA' D'USO</b>	Prelevare tal quale dal vasetto per farcire e/o spalmare a piacimento.																								
<b>ETICHETTATURA NUTRIZIONALE</b> (per 100 gr. di prodotto)	<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>																								
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">AR%*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Valore energetico:</b></td> <td style="text-align: center;">2385 kJ / 573 kcal</td> <td style="text-align: center;">28/29</td> </tr> <tr> <td><b>Grassi:</b></td> <td style="text-align: center;">40g</td> <td style="text-align: center;">57%</td> </tr> <tr> <td><i>di cui saturi:</i></td> <td style="text-align: center;">7,7g</td> <td style="text-align: center;">39%</td> </tr> <tr> <td><b>Carboidrati:</b></td> <td style="text-align: center;">48g</td> <td style="text-align: center;">18%</td> </tr> <tr> <td><i>di cui zuccheri:</i></td> <td style="text-align: center;">45g</td> <td style="text-align: center;">50%</td> </tr> <tr> <td><b>Proteine:</b></td> <td style="text-align: center;">4,9g</td> <td style="text-align: center;">9,80%</td> </tr> <tr> <td><b>Sale:</b></td> <td style="text-align: center;">0,28g</td> <td style="text-align: center;">4,7%</td> </tr> </tbody> </table>			AR%*	<b>Valore energetico:</b>	2385 kJ / 573 kcal	28/29	<b>Grassi:</b>	40g	57%	<i>di cui saturi:</i>	7,7g	39%	<b>Carboidrati:</b>	48g	18%	<i>di cui zuccheri:</i>	45g	50%	<b>Proteine:</b>	4,9g	9,80%	<b>Sale:</b>	0,28g	4,7%
		AR%*																							
<b>Valore energetico:</b>	2385 kJ / 573 kcal	28/29																							
<b>Grassi:</b>	40g	57%																							
<i>di cui saturi:</i>	7,7g	39%																							
<b>Carboidrati:</b>	48g	18%																							
<i>di cui zuccheri:</i>	45g	50%																							
<b>Proteine:</b>	4,9g	9,80%																							
<b>Sale:</b>	0,28g	4,7%																							
* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal																									
<b>REQUISITI GENERALI</b>	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso. Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.																								



## SCHEDA TECNICA

Emessa in data  
27/10/2023

Rev. 001

ALLERGENI	Allergene	Presenza (SI/NO)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
	Uova e prodotti a base di uova	SI	SI
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
	Frutta a guscio e prodotti derivati	SI	SI
	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	SI
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO
	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
	Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
	Cereali e derivati contenenti glutine	NO	SI