



SCHEMA TECNICA

COPERTURA NOCCIOLA CHIARA

Rev. 0 del 08/04/2025

Descrizione

Surrogato marroncino chiaro al gusto di nocciola per tutti gli impieghi di pasticceria. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

Zucchero, olii e grassi vegetali (grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto), palma raffinato, girasole alto oleico in proporzioni variabili), siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, pasta di NOCCIOLA (NOCCIOLE tostate (97,5%), aroma, grasso vegetale (palma)), sale, lecitina di SOIA, vanillina, aromi.

Caratteristiche organolettiche

Sapore – odore: tipico delle nocciole tostate e zucchero
 Aspetto: superficie liscia
 Aspetto interno: uniforme e strutturato senza bolle d'aria
 Colore: marroncino chiaro
 Consistenza: solida con un buon crocc a temperatura ordinaria (non superiori ai 18/20 °C). Molto solubile al palato.

Caratteristiche microbiologiche

PARAMETRI	U.M.	RISULTATI	LFI	LFS	METODI
Conteggio delle colonie a 30°C	Ucf/g	<10	===	===	UNI EN ISO 4833-1:2022
Coliformi*	Ucf/g	<10	===	===	ISO 4832:2006
Escherichia coli*	Ucf/g	<10	===	===	UNI ISO 16649-2:2010
Muffe*	Ucf/g	<10	===	===	ISO 21527-1:2008
Lieviti*	Ucf/g	<10	===	===	ISO 21527-1:2008
Salmonella spp	Rilevata/Non Rilevata in 25g	Non rilevata in 25 g	===	===	ISO 6779-1:2020
Listeria monocytogenes	Rilevata/Non Rilevata in 25g	Non rilevata in 25 g	===	===	UNI EN ISO 11290-1:2017

U.M. = Unità di misura LFI: Limite Fiduciario Inferiore LFS: Limite Fiduciario Superiore *= Prova non accreditata da ACCREDIA

Modalità di conservazione e stoccaggio

Il prodotto va conservato e stoccato tra 15 e 18 °C nelle confezioni originali, in luoghi freschi e asciutti. Lontano da luce e fonti di calore

Modo di utilizzo

Sciogliere a bagnomaria mescolando continuamente assicurandosi di non superare i 45°C.
 Non è necessario il temperaggio. Non mescolare con cioccolato puro.
 Prestare particolare attenzione a evitare qualsiasi contatto con umidità o farina.

Packaging

Vaschette in PET avvolte da film termoretraibile per uso alimentare
 Cod. SNC1 Vaschette da 1 kg

Conservabilità

Conservato secondo le indicazioni sovraespresse, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 12 mesi



SCHEMA TECNICA

Proprietà nutrizionali

Dichiarazione nutrizionale relativa a 100 g (ottenuti per calcolo)				
Valore energetico	763 kcal	3170kj	Grassi	56,8 g
Carboidrati	58,0 g		di cui acidi grassi saturi	34,2 g
di cui zuccheri	57,1 g		di cui acidi grassi monoinsaturi	10,4 g
Fibre	0,3 g		di cui acidi grassi polinsaturi	1,4 g
Proteine	4,8 g		Sale	0,5 g

Allergeni

Secondo quanto indicato nel reg. (EU) 1169/2011

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi				
Soia e prodotti a base di soia	x	Lecitina di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	x	Latte in polvere, siero di latte in polvere		
Frutta a guscio e prodotti derivati	x	Nocciole	CC	Pistacchi, Mandorle
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 conc. Sup a 10 mg/Kg				
Lupino e prodotti a base di lupino				
Molluschi e prodotti a base di molluschi				

X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa



SCHEDA TECNICA

DichiarazioniDichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituita da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE – 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura)

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 853/2004/CE

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazioni Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE – 1895/2005/CE 2023/2006/CE – 10/2011/CE) e alla legislazione italiana (Decreto Ministeriale 21/031973 – DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al regolamento 178/2002/CE

LA PRESENTE SCHEDA TECNICA ANNULLA E SOSTITUISCE OGNI PRECEDENTE EMISSIONE.