	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET</b>	<b>Codice/Code 25048/D</b>
	<b>MONO PRALINATO alla NOCCIOLA  MONO HAZELNUT PRALINE</b>	<b>Rev 0 - 12/2025</b>

### 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADING NAME


Mono pralinato alla nocciola/Mono hazelnut praline		
Tipologia prodotto Class of product	<b>Surgelato Frozen</b>	<i>Prodotto dolciario surgelato, da consumarsi previo scongelamento Deep frozen confectionery product, use only after defroting</i>
Cod EAN13	<b>8032869897820</b>	Codice doganale/Customs code
Cod GTIN14	<b>38032869897821</b>	19059080

### 2. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Zucchero, LATTE delattosato, panna senza lattosio (LATTE senza lattosio), gelatina neutra (sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, saccarosio, addensanti: E406-E440, conservanti: E202-E330), pasta di <b>NOCCIOLE</b> 9,2%, tuorlo d' <b>UOVO</b> , <b>BURRO</b> senza lattosio, farina di riso, farina di <b>MANDORLE</b> , <b>UOVA</b> , farina di mais, farina di <b>NOCCIOLE</b> 1,5%, albume d' <b>UOVO</b> , amido di riso, cacao 0,9%, cioccolato fondente 0,7% [pasta di cacao (cacao 54% minimo), zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b> , vaniglia], <b>NOCCIOLE</b> 0,7%, gelificanti: pectina; gelatina alimentare (bovino), addensanti: CMC (E466), gomma di xantano (E415); sale
Sugar, lactose-free MILK, lactose-free cream (lactose-free MILK), neutral gelatin (glucose-fructose syrup, water, sucrose, thickeners: E406-E440, preservatives: E202-E330), <b>HAZELNUT</b> paste 9.2%, <b>EGG</b> yolk, lactose-free <b>BUTTER</b> , rice flour, <b>ALMOND</b> flour, <b>EGGS</b> , corn flour, <b>HAZELNUT</b> flour 1.5%, <b>EGG</b> white, rice starch, cocoa 0.9%, dark chocolate 0.7% [cocoa paste (cocoa 54% minimum), sugar, cocoa butter, emulsifier: <b>SOYA</b> lecithin, vanilla], <b>HAZELNUTS</b> 0.7%, gelling agents: pectin; edible gelatin (bovine), thickeners: CMC (E466), xanthan gum (E415); salt

### 3. ALLERGENI/ ALLERGENES

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze per il Reg EU 1169/2011</u> <u>List of allergens to be labeled according to Reg UE 1169/2011</u>	Presenza/ Presence/	Possibile presenza/ Potential presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their derivative strains and by-products) *	N	N
Crostaie e prodotti a base di crostaie / Crustaceans and product based on shellfish	N	N
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and by-products	Y	N
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and product based on fish	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanuts-based product	N	Y
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy-based product	Y	N
Latte e prodotti a base di latte/ Milk and dairy products (lactose included) **	Y	N
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti/ Fruits in shell (almond, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia and their by-product)/	Y	Y
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and product based on celery	N	N
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard based product	N	N
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and sesame seeds-based product	N	N

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET</b>	<b>Codice/Code 25048/D</b>
	<b>MONO PRALINATO alla NOCCIOLA  MONO HAZELNUT PRALINE</b>	<b>Rev 0 - 12/2025</b>

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg- Sulphur dioxide and sulphites in concentration above 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupine and lupine based products	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and product based on molluscs	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio/ A Letter refers to presence of other fruits in shell

Rif\*: Il prodotto è ritenuto privo di glutine in quanto la concentrazione è inferiore a 20 ppm/ The product is considered gluten-free as the concentration is less than 20 ppm.

Rif\*\*: Il prodotto contiene derivati del latte ma è da considerarsi privo di lattosio per le vigenti normative (inferiore a 0.1%) / The product contains milk derivatives but is considered lactose-free according to current regulations (less than 0.1%).

#### 4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL VALUE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto/ Average nutritional value for 100 g of products	
Energia/ Energy	1526kJ /365kcal
Grassi/ Fat	21 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated	7.8 g
Carboidrati/ Carbohydrate	38 g
di cui zuccheri/ of which sugars	30 g
Proteine/ Proteins	5.6 g
Fibre/ Fiber	Nd
Sale/ Slat	0.08 g

#### 5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.


Product it's OGM free. Don't need to comply Reg n.1829/2003 e n.1830/2003

#### 6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE/ PRODUCTIVE BATCH

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Il lotto è rappresentativo dell'intera giornata produttiva ed è formato da 6 caratteri, che fanno riferimento al giorno dell'anno, nella forma di GGMMYY.

Each package is properly identified on the label by a production batch number. The batch number represents the entire production day and consists of 6 characters, which refer to the day of the year, in the format DDMMYY

#### 7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET</b>	<b>Codice/Code 25048/D</b>
	<b>MONO PRALINATO alla NOCCIOLA MONO HAZELNUT PRALINE</b>	<b>Rev 0 - 12/2025</b>

Temperatura/ Temperature	TMC
-18°C	<b>12 mesi / 12 months</b>

Dopo lo scongelamento non ricongelare After defrost product must not be re-frozen. Consumare entro 72 ore se mantenuto a temperatura refrigerate (0°C-4°C) Consume within 72 hours if kept at refrigerate temperature (0°C-4°C)
--

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo Transport needs to be done in refrigerated vehicles (-18°C)
--

#### 8. PREPARAZIONE/ USING INSTRUCTIONS

Azione/ Action	Temperatura/Temperature	Tempo/ Time	Accorgimenti / Precautions
Scongelamento Defrosting	20°/24°C 20°/24°C	30 min 30 min	
Scongelamento Defrosting	0°/4°C 0°/4°C	180 min 180 min	

#### 9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Parametro/ Parameter	Valore di riferimento/ Refence value	Metodo/ Methods
CBT/ TBC	UFC/g <3*10 <sup>5</sup>	
Coliformi totali/ Total coliforms	UFC/g<10 <sup>2</sup>	
Stafilococco coagulasi positiva	UFC/g<50	
Listeria spp.	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
Salmonella	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
E. Coli	UFC/g<10	
Muffe e lieviti/Molds and yeasts	UFC/g<500	

#### 10. DIMENSIONE e PACKAGING/ DIMENSION & PACKAGING

Parametro/ Parameter	Valore/ Value
Peso netto pezzo/Net weight piece	100 g
Peso netto scatola/Net weight box	0.9 kg

Imballaggio primario/ Primary packaging				
Scatola in PET/PET box	PET			
Imballaggio secondario/ Secondary packaging				
Scatola in cartone/ Paper box	Cartone ondulato/ Paper	/	/	9 pz-scatola/ pcs-box
Imballaggio terziario/ Tertiary packaging				
Europallet	12 cartoni-strato/	25 strati/layers	300	390 kg lordo

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET</b>	<b>Codice/Code 25048/D</b>
	<b>MONO PRALINATO alla NOCCIOLA MONO HAZELNUT PRALINE</b>	<b>Rev 0 - 12/2025</b>

80cm*120cm	boxes-layer		cartoni/boxes	gross
------------	-------------	--	---------------	-------

Distribuito da/ Distributed by	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono/ Phone	+390571902909	web:	
Approvato/ Approved: Direzione/Qualità			