

Cod. articolo: 01030466 HONEYFILL 6**Stato:** Approvata da RAQ in data 27/11/2018**Descrizione**

crema al miele resistente alla cottura ed al congelamento, per la farcitura di prodotti dolciari. HONEYFILL è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Ingredienti

miele (35%), zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificanti: alginato di sodio (E401)- pectina (E440), correttori di acidità: acido citrico (E330) - citrato di calcio (E333), aroma, conservante: potassio sorbato (E202).

Caratteristiche chimico-fisiche

sostanza secca	65.3 ± 1.5°Brix
----------------	-----------------

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	25 UFC/g max.
muffe (2)	25 UFC/g max.
coliformi (3)	assenti/g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

Modalità di conservazione

in ambiente fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 18 mesi.

Cod. articolo: 01030466 HONEYFILL 6**Stato:** Approvata da RAQ in data 27/11/2018**Confezione**

secchielli in plastica da 6 kg.

Modalità d'uso

HONEYFILL é pronto all'uso ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura prima della cottura.

La struttura del prodotto ne consente l'utilizzo diretto tramite sacchetti con adeguata bocchetta o tramite dosatori meccanici. Si raccomanda di non procedere mai a trattamenti preliminari come la mescolazione o lo sbattimento in planetaria che avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	258 kcal
	1097 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili	64 g
di cui zuccheri	64 g
4. Grassi	0 g
5. Fibre alimentari	0.8 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01030466 **HONEYFILL 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/11/2018

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 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				
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)				
Frutta a guscio e prodotti derivati				
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 mollusco				

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo:	01030466	HONEYFILL 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/11/2018	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito 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 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

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

Dichiarazione 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 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

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