

**Cod. articolo:** 01010011 **CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 02/03/2021

**Descrizione**

crema con granella di biscotto e inclusioni croccanti ai frutti tropicali ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.

**Denominazione**

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

**Ingredienti**

grasso vegetale (palma, girasole), zucchero, LATTE scremato in polvere, LATTE intero in polvere, LATTOSIO, granella di biscotto 4% (farina di riso, burro di cacao, zucchero, amido di mais, olio di cocco, sciroppo di glucosio, caramello naturale, agente lievitante: carbonato acido di sodio, sale), siero di LATTE in polvere, granelli di frutti tropicali disidratati 2% (sciroppo di glucosio, purea di banana, raspe di ananas, concentrato di succo di passion fruit, concentrato di purea di mango), succo di passion fruit concentrato disidratato, succo di mango concentrato disidratato, emulsionante: lecitina di SOIA, acidificante: acido citrico, aromi, coloranti: estratto di paprika e beta carotene.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

**Caratteristiche chimico-fisiche**

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| grassi totali (1) | 40.4 % $\pm$ 2 |
| umidità (K.F.)    | 2 % max        |

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

**Cod. articolo:** 01010011 **CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 02/03/2021

**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)               | <10 UFC/g       |
| Escherichia coli (4)        | <10 UFC/g       |
| salmonelle (5)              | assenti/25 g    |

- (1) ISO 4833:91  
(2) ISO 7954:87  
(3) ISO 4832:91  
(4) ISO 16649-2:01  
(5) ISO 6579:93

**Modalità di conservazione**

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi. Qualora si notasse un affioramento di olio, per lunga permanenza in ambienti caldi, si consiglia di rimescolare fino ad omogeneità.

**Confezione**

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

**Cod. articolo:** 01010011 **CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 02/03/2021

**Proprietà nutrizionali**

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico           | 587 kcal |
|                                | 2445 kJ  |
| 2. Proteine (N*6.25)           | 5.8 g    |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 50.2 g   |
| di cui zuccheri                | 45.1 g   |
| 4. Grassi                      | 40.4 g   |
| di cui saturi                  | 16.7 g   |
| 5. Fibre alimentari            | 0.1 g    |
| 6. Sale                        | 0.3 g    |

**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                       | X | lecitina di soia                                                              |    |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | X | latte scremato in polvere, latte intero, lattosio e siero di latte in polvere |    |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                  |   |                                                                               | CC |
| 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.

**Cod. articolo:** 01010011 **CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 02/03/2021

## Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo  
RSP0  
RSP0 SCC livello Mass Balance

## 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.