

Cod. articolo: 01010708 NOCCIOLATA BIANCA 5**Stato:** Approvata da RAQ in data 12/10/2018**Descrizione**

crema alla nocciola. Si presenta come una crema morbida di colore beige dotata di elevata spalmabilità e pronta ad ogni impiego in pasticceria e gelateria.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

oli vegetali (girasole, palma), zucchero, NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, SIERO DI LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 39.2 % $\pm$ 1.5
saccarosio _____ 29.7 % $\pm$ 1
umidità (K.F.) _____ 1.3 % max.

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

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
Escherichia coli (4) _____ assente/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 12 mesi. Qualora si notasse un affioramento di olio, per lunga permanenza in ambienti caldi, si consiglia di rimescolare fino ad omogeneità. Se invece NOCCIOLATA BIANCA si presentasse poco spalmabile, per lunga permanenza a basse temperature, sarà sufficiente mantenerla in ambiente caldo.

Cod. articolo: 01010708 **NOCCIOLATA BIANCA 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/10/2018

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 o 24 kg netti.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 580 kcal
2416 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 8.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 48.1 g
di cui zuccheri _____ 48.1 g
polialcoli _____ 0 g
amido _____ 0 g
4. Grassi _____ 39.2 g
di cui saturi _____ 6.7 g
monoinsaturi _____ 12.5 g
polinsaturi _____ 20 g
5. Fibre alimentari _____ 1 g
6. Sale _____ 0.38 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 e prodotti a base di latte)
Frutta a guscio e prodotti derivati _____ X (nocciole); CC (altra frutta a
guscio)
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:	01010708	NOCCIOLATA BIANCA 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 12/10/2018	

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.