

Cod. articolo: 01010157 **NOCCIOLATA P 2196/A 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/11/2018

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida di colore marrone dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. E' inoltre adatta alla preparazione di ripieni per praline e cuneesi. Opportunamente mescolata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura di profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, oli vegetali (girasole, palma), NOCCIOLE (6 %), LATTE scremato in polvere, cacao magro al 10-12 % di burro di cacao (6 %), LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	35 % $\pm$ 1
umidità (K.F.)	1 % max.
peso specifico a 40°C	1.2 circa

(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

Cod. articolo: 01010157 **NOCCIOLATA P 2196/A 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/11/2018

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. Se invece NOCCIOLATA P si presentasse poco spalmabile, per lunga permanenza a basse temperature, sarà sufficiente mantenerla in ambiente caldo.

Confezione

fustini plastici per alimenti da 13 o 24 kg netti.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(ottenuti per calcolo)

1. Valore energetico	558 kcal
	2326 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4.5 g
3. Carboidrati metabolizzabili	55.3 g
di cui zuccheri	54.4 g
4. Grassi	35 g
di cui saturi	5.9 g
5. Fibre alimentari	1.9 g
6. Sale	0.13 g

Cod. articolo: 01010157 **NOCCIOLATA P 2196/A 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/11/2018

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	X	lecitina di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte magro in polvere, lattosio		
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo: 01010157 **NOCCIOLATA P 2196/A 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/11/2018

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.