

Cod. articolo: 01010693 NOCCIOLATA D 13**Stato:** Approvata da RAQ in data 30/07/2020**Descrizione**

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema 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. La consistenza leggermente più dura ne permette il facile utilizzo anche nel periodo estivo.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, oli vegetali (girasole, palma), NOCCIOLE (12 %), LATTE scremato in polvere, cacao al 22-24 % di burro di cacao (6 %), emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	35 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1 % max.
peso specifico a 40°C	1.2 circa

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

Cod. articolo: 01010693 **NOCCIOLATA D 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 30/07/2020

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 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 D si presentasse poco spalmabile, per lunga permanenza a basse temperature, sarà sufficiente mantenerla in ambiente caldo.

Confezione

fustini in materiale plastico per alimenti da 5 o 13 kg netti.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

Cod. articolo: 01010693 **NOCCIOLATA D 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 30/07/2020

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
 (ottenuti per calcolo)

1. Valore energetico	563 kcal
	2246 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7.9 g
3. Carboidrati metabolizzabili	52.2 g
di cui zuccheri	51.4 g
4. Grassi	35 g
di cui saturi	6.8 g
5. Fibre alimentari	3 g
6. Sale	0.2 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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	
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			

Legenda: X = presente; (ingrediente che lo contiene).

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

Cod. articolo: 01010693 **NOCCIOLATA D 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 30/07/2020

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.