

Cod. articolo: 01011138 **CHOCOBAKE BIANCO 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2019

Descrizione

pasta bianca adatta alla farcitura di prodotti dolciari lievitati da forno (croissant, fagottini) prima della cottura.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, olio e grasso vegetale (girasole, palma), LATTOSIO, amido modificato, BURRO VACCINO anidro, LATTE INTERO in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

Il prodotto può contenere FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	32.1 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.2 % max

(1) estrazione 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: 01011138 **CHOCOBAKE BIANCO 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2019

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C), 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

secchiello in plastica per alimenti da 13 kg netti.

Modalità d'uso

CHOCOBAKE BIANCO è pronto all'impiego e deve essere depositato sulle paste prima della lievitazione.

In surgelazione CHOCOBAKE BIANCO mantiene inalterate le sue caratteristiche.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	553 kcal
	2312 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili	66 g
di cui zuccheri	55.2 g
4. Grassi	32.1 g
di cui saturi	12.1 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.05 g

Cod. articolo: 01011138 **CHOCOBAKE BIANCO 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2019

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	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	lattosio, burro vaccino, latte intero 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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

RSP0

RSP0 SCC livello Mass Balance

Cod. articolo:	01011138	CHOCOBAKE BIANCO 13
Stato:	Approvata da RAQ in data 11/10/2019	

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.