

Cod. articolo: 01011509 **ISABELLA BIANCA 13****Stato:** Approvata da RAQ in data 14/08/2019**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

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

Il prodotto può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	38.2 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.5 % 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

Cod. articolo: 01011509 **ISABELLA BIANCA 13****Stato:** Approvata da RAQ in data 14/08/2019**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.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 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
	2418 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4.7 g
3. Carboidrati metabolizzabili	54.2 g
di cui zuccheri	54.2 g
4. Grassi	38.2 g
di cui saturi	6.9 g
5. Fibre alimentari	0.4 g
6. Sale	0.23 g

Cod. articolo: 01011509 **ISABELLA BIANCA 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/08/2019

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	siero e latte scremato 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:	01011509	ISABELLA BIANCA 13
Stato:	Approvata da RAQ in data 14/08/2019	

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.