

Cod. articolo: 01010204 MORELLINA 13**Stato:** Approvata da RAQ in data 27/09/2019**Descrizione**

pasta concentrata al cacao e nocciola. Si presenta come una crema morbida spalmabile, di colore scuro e gusto intenso di cacao e nocciole. E' pronta all'uso per l'impiego diretto come farcitura ed è particolarmente adatta ad impartire gusto e colore a creme per pasticceria, panna montata, creme per ripieni, creme di ricopertura per profiteroles, semifreddi.

Denominazione

crema spalmabile.
Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

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

Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 43.2 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.) _____ 1.5 % 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

Modalità di conservazione

nelle confezioni originali ed in ambiente asciutto e fresco (18-22°C) il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 15 mesi; temperature più alte possono provocare l'affioramento di olio rendendo così necessario il rimescolamento accurato del prodotto prima del suo impiego. Una lunga permanenza in ambienti freddi può invece favorire il formarsi di cristalli di burro di cacao che si possono eliminare intiepidendo la MORELLINA e mescolandola.

Cod. articolo: 01010204 **MORELLINA 13****Stato:** Approvata da RAQ in data 27/09/2019**Confezione**

fustini plastici da 13 kg netti.

Proprietà nutrizionaliVALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	573 kcal
2376 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	9.5 g
3. Carboidrati metabolizzabili	33.2 g
di cui zuccheri	30 g
4. Grassi	43.2 g
di cui saturi	7.2 g
5. Fibre alimentari	6.6 g
6. Sale	0.14 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 magro)
Frutta a guscio e prodotti derivati (guscio)	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: 01010204 **MORELLINA 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/09/2019

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.