

Cod. articolo: 01011171 **CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY CS 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/12/2019

Descrizione

pasta avorio ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, olio vegetale (girasole, palma), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere FRUTTA A GUSCIO e derivati.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 38.3 % $\pm$ 2
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

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.

Cod. articolo: 01011171 **CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY CS 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/12/2019

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(ottenuti per calcolo)

1. Valore energetico_____ 585 kcal
2339 kJ
2. Proteine (N*6.25)_____ 2.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili_____ 57.7 g
di cui zuccheri_____ 57.7 g
4. Grassi_____ 38.3 g
di cui saturi_____ 9.5 g
5. Fibre alimentari_____ 0 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)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)_____ X (latte scremato e siero di latte in
polvere, lattosio)
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.

Cod. articolo:	01011171	CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY CS 13
Stato:	Approvata da RAQ in data 09/12/2019	

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.