

Cod. articolo: 01010864 **MORELLINA BITTER 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 18/07/2022

Descrizione

pasta concentrata finissima al cacao. Si presenta come una crema morbida spalmabile, di colore scuro e gusto intenso di cacao. 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

olio vegetale (girasole, palma), cacao magro (26 %), zucchero, LATTOSIO , siero di LATTE in polvere, NOCCIOLE , emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	43.2 % $\pm$ 1.5
umidità\ (K.F.)	1.8 % 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: 01010864 **MORELLINA BITTER 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 18/07/2022

Modalità di conservazione

nelle confezioni originali ed in ambiente asciutto e fresco (20°C max.) 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 MORELLINA BITTER e mescolandola.

Confezione

fustini plastici da 13 kg netti.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	569 kcal
	2361 kJ
2. Proteine (N*6.25)	5.2 g
3. Carboidrati metabolizzabili	36 g
di cui zuccheri	33 g
4. Grassi	43.2 g
di cui saturi	7 g
5. Fibre alimentari	7.8 g
6. Sale	0.04 g

Cod. articolo: 01010864 **MORELLINA BITTER 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 18/07/2022

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	siero di latte e lattosio 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				

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:	01010864	MORELLINA BITTER 13
Stato:	Approvata da RAQ in data 18/07/2022	

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.