

Cod. articolo: 01010724 **COVERCREAM CIOCCOLATO 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/09/2019

Descrizione

pasta finissima al cioccolato per ricopertura di profiteroles e torte, ripieno di cioccolatini e farciture.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, olio vegetale (palma), cioccolato 23 % (cacao, zucchero, pasta di cacao), NOCCIOLE, LATTE intero in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	38.4 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.2 % max.
	residuo secco totale sgrassato
su setaccio da 30 μ	8 % max.
peso specifico a 40°C	1.2 circa
viscosità (O.I.C.C.C.) a 40°C	1.1-1.8 Pa*s
limite di scorrimento "	6-13 Pa

1) estraz.con Soxhlet ed etere di petrolio previa idrolisi acida.

Cod. articolo: 01010724 **COVERCREAM CIOCCOLATO 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/09/2019

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 max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

riscaldare a bagnomaria a 30-35°C, mescolare ed utilizzare direttamente come copertura o ripieno.

Cod. articolo: 01010724 **COVERCREAM CIOCCOLATO 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/09/2019

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	562 kcal
	2337 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	45 g
di cui zuccheri	42.8 g
4. Grassi	38.4 g
di cui saturi	16.6 g
5. Fibre alimentari	4.6 g
6. Sale	0.1 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 intero 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			

Legenda: X = presente; (ingrediente che lo contiene).
CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo: 01010724 **COVERCREAM CIOCCOLATO 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/09/2019

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
RSP0
RSP0 SCC livello Mass Balance

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.