

Cod. articolo: 01011541 **COVERDECOR PISTACCHIO 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/10/2018

Descrizione

pasta finissima al pistacchio con cioccolato bianco per la copertura e la decorazione di donuts, éclairs, bigné, muffins e dolci da forno. Il prodotto non contiene grassi di palma o grassi laurici. Mantiene un aspetto lucente anche dopo congelamento. A temperatura ambiente non appiccica ed è caratterizzato da una consistenza plastica che evita la formazione di crepe.

Denominazione

copertura al pistacchio con cioccolato bianco.
Semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

zucchero, grasso vegetale (shea, girasole), cioccolato bianco 20% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE magro in polvere), siero di LATTE in polvere, PISTACCHIO (5%), LATTOSIO, emulsionante lecitina di girasole, aromi, coloranti: E141i-E161.

Può contenere tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	37.1 % $\pm$ 1.5
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

Cod. articolo: 01011541 **COVERDECOR PISTACCHIO 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/10/2018

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno un anno.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 3 kg ciascuno.

Modalità d'uso

riscaldare COVERDECOR PISTACCHIO alla temperatura di 48-50°C a bagnomaria o in microonde (400-500W) e mescolare.

Intingere i dolci a temperatura ambiente nella crema fusa, porli su un vassoio e lasciare indurire il rivestimento.

Proprietà nutrizionali

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RELATIVE A 100 g

1. Valore energetico	573 kcal
	2388 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4.0 g
3. Carboidrati metabolizzabili	55.4 g
di cui zuccheri	55.3 g
4. Grassi	37.1 g
di cui saturi	14.7 g
5. Fibre alimentari	0.5 g
6. Sale	0.2 g

Cod. articolo: 01011541 **COVERDECOR PISTACCHIO 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/10/2018

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			CC	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte intero, latte magro e siero di latte in polvere, lattosio		
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	pistacchio	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:	01011541	COVERDECOR PISTACCHIO 3
Stato:	Approvata da RAQ in data 08/10/2018	

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.