

Cod. articolo: 01010112 **CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/04/2022

Descrizione

pasta finissima con cioccolato bianco e inclusioni al caramello per glassature, ripieni, farciture.

Denominazione

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

grasso vegetale (palmisto, cocco, palma), zucchero, cioccolato bianco al caramello 10% (LATTE scremato in polvere, zucchero, burro di cacao, zucchero caramellato, BURRO vaccino anidro, fleur de sel), siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, inclusioni al caramello 3% (siero di LATTE in polvere, BURRO vaccino anidro, maltodestrine, LATTE scremato in polvere, zucchero, sciroppo di zucchero al caramello, amido modificato, addensante: alginato di sodio, aroma naturale), BURRO vaccino anidro, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi.

Può contenere 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.

Cod. articolo: 01010112 **CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/04/2022

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 per almeno 12 mesi.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg ciascuno.

Modalità d'uso**GLASSATURE**

Scaldare a bagnomaria o in forno a microonde (400-500W) a 32-35°C, mescolare e versare direttamente sui dolci da ricoprire.

Avvertenze:

- Per ottenere coperture uniformi si consiglia di vibrare leggermente i dolci sulle apposite griglie senza ricorrere alla spatolatura.
- Per glassature parziali intingere direttamente i dolci nel CHOCOSMART sciolto a 32-35°C.

CREME MONTATE

Portare CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a temperatura ambiente (20-22°C) quindi montare in planetaria con foglia a media velocità per breve tempo fino ad ottenere un volume raddoppiato. Avvertenze: una prolungata lavorazione in planetaria compromette, a causa di un eccessivo riscaldamento del prodotto, il volume finale della crema montata.

RIPIENTI

Cod. articolo: 01010112 **CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 29/04/2022

Realizzare le "camicie" di praline, tavolette, barrette, uova di Pasqua e preparazioni simili. Scaldare CHOCOSMART CARAMEL a bagnomaria (30-32°C) o in forno a microonde (400-500W). Farcire con CHOCOSMART CARAMEL le "camicie" e lasciare cristallizzare per qualche minuto il ripieno, dopodichè richiudere con un ulteriore strato di cioccolato temperato.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	602 kcal
	2503 kJ
2. Proteine (N*6.25)	5.2 g
3. Carboidrati metabolizzabili	48.1 g
di cui zuccheri	47.3 g
4. Grassi	43.2 g
di cui saturi	29.4 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.5 g

Cod. articolo: 01010112 **CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/04/2022

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		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, burro vaccino anidro		
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo:	01010112	CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 29/04/2022	

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.