

Cod. articolo: 01011537 **COVERDECOR DARK CHOCOLATE 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/10/2018

Descrizione

pasta finissima con cioccolato 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. Le caratteristiche di COVERDECOR DARK CHOCOLATE non vengono alterate dalla formazione di condensa durante la fase di scongelamento.

Denominazione

copertura con cioccolato.
Semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

cioccolato 38% (zucchero, cacao magro, burro di cacao), grasso vegetale (shea, girasole), zucchero, LATTE scremato in polvere, SIERO DI LATTE in polvere, emulsionante: lecitina (di girasole), aroma naturale.

Può contenere SOIA e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	35.5 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.2 % max.

(1) estrazione con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Cod. articolo: 01011537 **COVERDECOR DARK CHOCOLATE 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/10/2018

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, nelle confezioni originali il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 15 mesi. La temperatura di conservazione é di 20°C max.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 3 kg

Modalità d'uso

riscaldare COVERDECOR DARK CHOCOLATE alla temperatura di 45-50°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.

Cod. articolo: 01011537 **COVERDECOR DARK CHOCOLATE 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/10/2018

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	559 kcal
	2328 kJ
2. Proteine (N*6.25)	5.5 g
3. Carboidrati metabolizzabili	53.2 g
di cui zuccheri	52 g
4. Grassi	35.5 g
di cui saturi	15.1 g
5. Fibre alimentari	2.1 g
6. Sale	0.2 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			CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte scremato in polvere, siero di latte in polvere	
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: 01011537 **COVERDECOR DARK CHOCOLATE 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/10/2018

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

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.