

Cod. articolo: 01010703 **COVERCREAM BIANCO 1966 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/10/2018

Descrizione

pasta finissima avorio per ricopertura di profiteroles, torte, ripieni di cioccolatini, farciture e gelateria.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, oli vegetali (palma), LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	40.4 % $\pm$ 1.5
saccarosio	39 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.2 % max
viscosità (O.I.C.C.C.) a 40°C	0.6-1.4 Pa*s
limite di scorrimento "	6-13 Pa

(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: 01010703 **COVERCREAM BIANCO 1966 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/10/2018

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 12 mesi.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 e 24 kg netti.

Modalità d'uso

riscaldare a bagnomaria a 30-35°C, mescolare ed utilizzare direttamente come copertura o farcitura o ripieno. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	590 kcal
	2455 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7.2 g
3. Carboidrati metabolizzabili	52.1 g
di cui zuccheri	52.1 g
4. Grassi	40.4 g
di cui saturi	19.2 g
colesterolo	14 mg
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.38 g

Cod. articolo: 01010703 **COVERCREAM BIANCO 1966 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/10/2018

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	X	lecitina di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte e derivati		
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				

Legenda: 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:	01010703	COVERCREAM BIANCO 1966 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 12/10/2018	

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.