

Cod. articolo: 01011023 **KIRON WHITE 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 07/11/2018**Descrizione**

copertura bianca senza grassi idrogenati per tutti gli impieghi di pasticceria.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, grassi vegetali (palmisti, cocco), LATTOSIO, LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 34.9 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.) _____ 1.2 % max.
viscosità (O.I.C.C.C.) _____ 0.7-1.7 Pa*s
lim.di scorrimento (O.I.C.C.C.) _____ 2-6 Pa

(1) estraz.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

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 13 mesi.
Teme l'umidità.

Cod. articolo: 01011023 **KIRON WHITE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 07/11/2018

Confezione

cartoni da 10 kg contenenti due sacchetti da 5 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura non superiore a 20°C

Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C. Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro. Evitare attentamente ogni possibile contaminazione con umidità e farina.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 569 kcal
2376 kj
2. Proteine (N*6.25) _____ 0.7 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 63.1 g
di cui zuccheri _____ 63.1 g
4. Grassi _____ 34.9 g
di cui saturi _____ 32.9 g
monoinsaturi _____ 1.7 g
polinsaturi _____ 0.3 g
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. Sale _____ 0.03 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
Crosta e prodotti a base di crosta _____
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 (lattosio e latte magro 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: 01011023 KIRON WHITE 10

Stato: Approvata da RAQ in data 07/11/2018

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.