

Cod. articolo: 01011202 **JOYPASTE WHITE CHOCOLATE 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/11/2022

Descrizione

pasta aromatizzante con cioccolato bianco ideale per la realizzazione di gelato al gusto cioccolato bianco.

Denominazione

pasta aromatizzante per gelateria.

Ingredienti

olio di girasole, cioccolato bianco 30% (zucchero, LATTE scremato in polvere, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia.), zucchero, LATTE scremato in polvere, aroma, sale, antiossidanti: estratto di rosmarino ed E304, coloranti: curcumina (E100) e beta carotene (E160a).

Può contenere tracce di GLUTINE e FRUTTA A GUSCIO .

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	46.8 % $\pm$ 2
umidità (K.F.)	1.5 % 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: 01011202 **JOYPASTE WHITE CHOCOLATE 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/11/2022

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per 18 mesi.

Confezione

secchiello in plastica per alimenti da 3 kg netti.

Modalità d'uso

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 100 g per kg di base bianca.

Miscelare JOYPASTE WHITE CHOCOLATE prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	614 kcal
	2552 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7.7 g
3. Carboidrati metabolizzabili	40.6 g
di cui zuccheri	40.6 g
4. Grassi	46.8 g
di cui saturi	9.1 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.65 g

Cod. articolo: 01011202 **JOYPASTE WHITE CHOCOLATE 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/11/2022

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			CC
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 ed intero 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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
 Halal

Cod. articolo:	01011202	JOYPASTE WHITE CHOCOLATE 3
Stato:	Approvata da RAQ in data 23/11/2022	

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.