

Cod. articolo: 01100270 **JOYPASTE PANNA COTTA 7.2**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/01/2019

Descrizione

pasta aromatizzante al gusto PANNA COTTA ideale per impartire gusto e colore a gelati e prodotti dolciari.

Denominazione

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

Ingredienti

sciropo di glucosio-fruttosio, zucchero, LATTE scremato condensato zuccherato, acqua, panna in polvere (LATTE), fruttosio, aromi, amido modificato.

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 fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

Confezione

cartone da 7.2 kg contenente 6 barattoli in plastica da 1.2 kg.

Modalità d'uso

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 70 g per kg di base bianca.

Cod. articolo: 01100270 **JOYPASTE PANNA COTTA 7.2**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/01/2019

Dosaggio per Pasticceria: 70 per kg di crema, panna, ganache, mousse.

Miscelare accuratamente JOYPASTE PANNA COTTA prima dell'uso, richiudere poi accuratamente la confezione.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	326 kcal
	1381 kJ
2. Proteine (N*6.25)	2.2 g
3. Carboidrati metabolizzabili	68.9 g
di cui zuccheri	67.1 g
polialcoli	0 g
amido	1.8 g
4. Grassi	3.7 g
di cui saturi	2.4 g
monoinsaturi	1.2 g
polinsaturi	0.2 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01100270 **JOYPASTE PANNA COTTA 7.2**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/01/2019

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			
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte scremato cond. zuccherato, panna in polvere	
Frutta a guscio e prodotti derivati			
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:	01100270	JOYPASTE PANNA COTTA 7.2
Stato:	Approvata da RAQ in data 16/01/2019	

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.