

Cod. articolo: 01100241 **JOYPASTE AMARENA 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 17/01/2019

Descrizione

pasta aromatizzante all'amarena ideale per impartire gusto e colore a gelati, semifreddi, creme ed altri prodotti dolciari.

Denominazione

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria

Ingredienti

amarene candite 32%, zucchero, succo di amarena reidratato 13.8%, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttori di acidità: acido citrico (E330), coloranti: estratto di carota nera - E150a - E133, addensante: pectina, aromi.

Può contenere noccioli.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	1000 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

secchiello in plastica da 3 kg netti.

Cod. articolo: 01100241 **JOYPASTE AMARENA 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 17/01/2019

Modalità d'uso

Dosaggio consigliato in gelateria: 80-120 g di JOYPASTE AMARENA per 1 L d'acqua.

Il dosaggio consigliato in pasticceria è di 50-70 g di JOYPASTE AMARENA per 1 kg di crema da aromatizzare.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	271 kcal
	1153 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	67.2 g
di cui zuccheri	66.6 g
4. Grassi	0.03 g
di cui saturi	0 g
5. Fibre alimentari	0.6 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01100241 **JOYPASTE AMARENA 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 17/01/2019

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)	-			
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
Halal

Cod. articolo: 01100241 **JOYPASTE AMARENA 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 17/01/2019

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.