

**Cod. articolo:** 01011075 **JOYCREAM COCONTY 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 30/12/2019

**Descrizione**

crema al gusto cioccolato latte/cocco con fiocchi di cocco in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

**Denominazione**

prodotto semilavorato per gelato.

**Ingredienti**

zucchero, olio vegetale (girasole), fiocchi di cocco, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, cacao magro, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA ed ARACHIDI.

**Caratteristiche chimico-fisiche**

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| grassi totali (1) | 40.4 % $\pm$ 2 |
| umidità (K.F.)    | 2 % max        |

(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)               | <10 UFC/g       |
| Escherichia coli (4)        | <10 UFC/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:** 01011075 **JOYCREAM COCONTY 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 30/12/2019

**Modalità di conservazione**

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

**Confezione**

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

**Modalità d'uso**

JOYCREAM COCONTY è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM COCONTY mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

JOYCREAM COCONTY raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

**AVVERTENZA:** JOYCREAM COCONTY deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

**Proprietà nutrizionali**

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico           | 580 kcal |
|                                | 2414 kJ  |
| 2. Proteine (N*6.25)           | 6.7 g    |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 46.1 g   |
| di cui zuccheri                | 45.7 g   |
| 4. Grassi                      | 40.4 g   |
| di cui saturi                  | 13.9 g   |
| 5. Fibre alimentari            | 3 g      |
| 6. Sale                        | 0.33 g   |

**Cod. articolo:** 01011075 **JOYCREAM COCONTY 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 30/12/2019

## 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                       |   |                                            | CC |  |
| Pesce e prodotti a base di pesce                     |   |                                            |    |  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi               |   |                                            | CC |  |
| Soia e prodotti a base di soia                       | X | lecitina                                   |    |  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | X | latte scremato in polvere e siero di latte |    |  |
| 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

---

|                       |                                     |                           |
|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| <b>Cod. articolo:</b> | <b>01011075</b>                     | <b>JOYCREAM COCONTY 5</b> |
| <b>Stato:</b>         | Approvata da RAQ in data 30/12/2019 |                           |

---

## 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.