

Cod. articolo: 01011559 **JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/12/2018

Descrizione

crema al gusto caramello con fleur de sel, in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

olio di girasole, zucchero, siero di LATTE in polvere, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, zucchero caramellizzato, fleur de sel (0.4%), cacao magro, lecitina (di SOIA), aroma, colorante: estratto di paprika, antiossidanti: estratto rosmarino ed E304

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

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	41.9 % $\pm$ 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: 01011559 **JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/12/2018

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 CARAMEL FLEUR DE SEL è ideale per la variegatura classica del gelato. Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	592 kcal
	2464 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6.9 g
3. Carboidrati metabolizzabili	46.6 g
di cui zuccheri	46.5 g
4. Grassi	41.9 g
di cui saturi	6.3 g
5. Fibre alimentari	0.2 g
6. Sale	0.8 g

Cod. articolo: 01011559 **JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/12/2018

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	siero di latte in polvere, latte intero in polvere, latte scremato 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

Cod. articolo:	01011559	JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 13/12/2018	

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.