

Cod. articolo: 01011428 **JOYCREAM FRUITS ROUGES 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Descrizione

crema con frutti rossi e Delicrisp croccante al burro in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

olio di girasole, zucchero, crepes finemente sbriciolate 12% (farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO concentrato 15%, LATTE scremato in polvere, colorante: E150a - caramello semplice, sale, estratto di malto d' ORZO , emulsionante: E322 - lecitina di girasole), LATTE magro in polvere, siero di LATTE in polvere, frutti rossi disidratati (lampone 3.5%, fragola 0.6%), LATTOSIO , maltodestrina, amido di mais, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionante: lecitina di SOIA , acidificante: acido citrico, aromi, antiossidante: estratto di rosmarino

Può contenere tracce di UOVA , FRUTTA A GUSCIO ed ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	37.5 % $\pm$ 2
umidità (K.F.)	3 % 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: 01011428 **JOYCREAM FRUITS ROUGES 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

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 FRUITS ROUGES è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM FRUITS ROUGES 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 FRUITS ROUGES raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM FRUITS ROUGES 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	575 kcal
	2398 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	54.8 g
di cui zuccheri	47 g
4. Grassi	37.6 g
di cui saturi	5.4 g
5. Fibre alimentari	0.4 g
6. Sale	0.4 g

Cod. articolo: 01011428 **JOYCREAM FRUITS ROUGES 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina di frumento, malto d'orzo		
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 e siero di latte in polvere, burro, lattosio		
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:	01011428	JOYCREAM FRUITS ROUGES 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 25/03/2022	

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.