

**Cod. articolo:** 01011160 **JOYCREAM CROCCANTISSIMO 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018

**Descrizione**

crema al cacao e latte magro con croccanti sferette di cereali estrusi. JOYCREAM CROCCANTISSIMO mantiene una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

**Denominazione**

prodotto semilavorato per gelato.

**Ingredienti**

zucchero, olio di girasole, estrusi di cereali (farina di mais, farina di riso, farina di FRUMENTO, zucchero, cacao magro in polvere, estratto di malto d' ORZO, sale.), cacao magro al 10/12% di burro cacao, LATTE scremato in polvere, MANDORLE, NOCCIOLE, emulsionante lecitina (di SOIA), sale, aroma naturale, antiossidante: estratto di rosmarino.

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

**Caratteristiche chimico-fisiche**

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| grassi totali (1) | 33.3 % $\pm$ 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:** 01011160 **JOYCREAM CROCCANTISSIMO 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018

**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 CROCCANTISSIMO è ideale per la variegatura classica del gelato.  
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM CROCCANTISSIMO mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

**AVVERTENZA:** JOYCREAM CROCCANTISSIMO 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           | 544 kcal |
|                                | 2271 kJ  |
| 2. Proteine (N*6.25)           | 6.9 g    |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 52.8 g   |
| di cui zuccheri                | 40.7 g   |
| 4. Grassi                      | 33.3 g   |
| di cui saturi                  | 4 g      |
| 5. Fibre alimentari            | 3.2 g    |
| 6. Sale                        | 0.25 g   |

**Cod. articolo:** 01011160 **JOYCREAM CROCCANTISSIMO 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018

**Allergeni**

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

|                                                      |   |                           |    |                       |
|------------------------------------------------------|---|---------------------------|----|-----------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati       | X | frumento, 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 in polvere |    |                       |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                  | X | mandorle, nocciole        | CC | altra frutta a guscio |
| 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>01011160</b>                     | <b>JOYCREAM CROCCANTISSIMO 5</b> |
| <b>Stato:</b>         | Approvata da RAQ in data 29/10/2018 |                                  |

---

## 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.