

Cod. articolo: 01011069 **JOYCREAM WAFERNUT NOIR 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018**Descrizione**

crema al gusto cacao/nocciola con piccoli wafer e granella di nocciola tostata in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

zucchero, olio vegetale (girasole), siero di LATTE in polvere, NOCCIOLE, cacao magro al 10/12% di burro cacao, granella di NOCCIOLA, wafer (farina di FRUMENTO, olio vegetale (palma), sale, estratto di malto d' ORZO, agente lievitante: bicarbonato di sodio.), LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

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

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	38.1 % $\pm$ 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: 01011069 **JOYCREAM WAFERNUT NOIR 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 WAFERNUT NOIR è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WAFERNUT NOIR 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 WAFERNUT NOIR raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM WAFERNUT NOIR 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	569 kcal
	2370 kJ
2. Proteine (N*6.25)	8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	47.2 g
di cui zuccheri	42.8 g
4. Grassi	38.1 g
di cui saturi	4.7 g
5. Fibre alimentari	2.8 g
6. Sale	0.25 g

Cod. articolo: 01011069 **JOYCREAM WAFERNUT NOIR 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	siero di latte e latte scremato in polvere		
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	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

Cod. articolo:	01011069	JOYCREAM WAFERNUT NOIR 5
Stato:	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.