

Cod. articolo: 01010887 **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

Descrizione

copertura per gelati a base di cioccolato extra fondente di gusto e colore intenso.

Denominazione

copertura per gelati.
Prodotto semilavorato.

Ingredienti

cioccolato extra fondente 75% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale vaniglia. Cacao 72% min.), olio di cocco.

Il prodotto può contenere LATTE E FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 56.5 % $\pm$ 1.5
saccarosio _____ 20.5 % $\pm$ 1
umidità (K.F.) _____ 1 % max.
residuo secco tot.sgrassato
su setaccio da 30 μ _____ 8 % 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) _____ assenti/g
Escherichia coli (4) _____ assente/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

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.

Cod. articolo: 01010887 **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

Confezione

secchiello in materiale plastico da 5 kg netti.

Modalità d'uso

portare a fusione riscaldando delicatamente alla temperatura di 30-35°C circa e rimescolare con cura.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 633 kcal
2620 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 7 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 24.1 g
di cui zuccheri _____ 20.9 g
polialcoli _____ 0 g
amido _____ 3.2 g
4. Grassi _____ 56.5 g
di cui saturi _____ 42.8 g
monoinsaturi _____ 12.1 g
polinsaturi _____ 1.6 g
colesterolo _____ 0 mg
5. Fibre alimentari _____ 7.3 g
6. Sale _____ 0.08 g

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____
Pesce e prodotti a base di pesce _____
Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
Soia e prodotti a base di soia _____ X (lecitina di soia)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ CC
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.

Cod. articolo: 01010887 **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK 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.