

**Cod. articolo:** 01010695 **JOYCOUVERTURE DARK 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018

**Descrizione**

prodotto a base di olio di cocco e cacao magro, avente colore, gusto e profumo di cioccolato, specifico per la ricopertura di gelati.

**Denominazione**

surrogato di cioccolato per la ricopertura di gelati. Prodotto semilavorato.

**Ingredienti**

grassi vegetali (cocco), zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di cacao (12.5%), emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere tracce di LATTE E FRUTTA A GUSCIO.

**Caratteristiche chimico-fisiche**

grassi totali (1) \_\_\_\_\_ 61,5 %  $\pm$  1  
saccarosio \_\_\_\_\_ 27,5 %  $\pm$  1  
umidità (K.F.) \_\_\_\_\_ 0,8 % max.  
peso specifico a 40°C \_\_\_\_\_ 1,07 circa

(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**

il prodotto va conservato a temperature inferiori a 20°C per evitare la fusione del grasso di cocco e la conseguente sedimentazione delle parti solide. Nelle confezioni originali JOYCOUVERTURE DARK mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi.

**Cod. articolo:** 01010695 **JOYCOUVERTURE DARK 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018

**Confezione**

secchielli in plastica da 5 Kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO: a temperatura non superiore a 20°C.

**Modalità d'uso**

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

**Proprietà nutrizionali**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| 1.Valore energetico           | 675 kcal |
| 2790 kJ                       |          |
| 2.Proteine (N*6.25)           | 2.8 g    |
| 3.Carboidrati metabolizzabili | 29.3 g   |
| di cui zuccheri               | 27.7 g   |
| polialcoli                    | 0 g      |
| amido                         | 1.6 g    |
| 4.Grassi                      | 61.5 g   |
| di cui saturi                 | 57.4 g   |
| monoinsaturi                  | 3.2 g    |
| polinsaturi                   | 0.9 g    |
| colesterolo                   | 0 mg     |
| acidi grassi trans            | <1 g     |
| 5.Fibre alimentari            | 2.8 g    |
| 6.Sale                        | 0 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 id 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:** 01010695 **JOYCOUVERTURE 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.