

Cod. articolo: 01070752 **JOYQUICK ANGURIA 7.5****Stato:** Approvata da RAQ in data 27/02/2020**Descrizione**

preparato in polvere completo e pronto all'uso per la produzione di gelato artigianale al gusto anguria, preparazione a freddo.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Ingredienti

zucchero, maltodestrina, fibra (inulina), sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, coloranti: antociani (E163)-annatto (E160b), stabilizzanti: E410-E415-E466-E401, acidificante: acido citrico, aromi, emulsionanti: E472b-E477, farina di SOIA .

Può contenere LATTE .

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	_____	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	_____	50 UFC/g max.
muffe (2)	_____	50 UFC/g max.
coliformi (3)	_____	assenti/g
Escherichia coli (4)	_____	assente/g
salmonelle (5)	_____	assenti/25 g
listeria (6)	_____	assente/25 g

- (1) ISO 4833:91
- (2) ISO 7954:87
- (3) ISO 4832:91
- (4) ISO 16649-2:01
- (5) ISO 6579:93
- (6) ISO 11290:96

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco, nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

Confezione

cartone da 7.5 kg contenente 6 sacchetti in politene da 1.25 kg.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Cod. articolo: 01070752 **JOYQUICK ANGURIA 7.5**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/02/2020

Modalità d'uso

JOYQUICK ANGURIA _____ 1.25 kg (un sacchetto)
acqua _____ 2.5 litri

Aggiungere JOYQUICK ANGURIA all'acqua, miscelare con mixer o frusta fino a completa dispersione e lasciare riposare.
Versare poi la miscela direttamente nel mantecatore.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 376 kcal
1594 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 90.5 g
di cui zuccheri _____ 90 g
4. Grassi _____ 0.1 g
di cui saturi _____ 0.1 g
5. Fibre alimentari _____ 6.3 g
6. Sale _____ 0.05 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 (farina di soia)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ CC
Frutta a guscio e prodotti derivati _____
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:	01070752	JOYQUICK ANGURIA 7.5
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/02/2020	

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.