

Cod. articolo: 01070882 **JOYBASE SUPERFRUTTA 50 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/09/2016

Descrizione

base in polvere ad azione stabilizzante e montante per la realizzazione di gelato artigianale, preparazione sia a caldo che a freddo. JOYBASE SUPERFRUTTA 50 consente di ottenere una struttura cremosa, areata e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

destrosio, addensanti: E410 - E412 - E466 - E401, emulsionanti: E471 - E472b - E477, sciroppo di glucosio disidratato, farina di S0IA .

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

- (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 per almeno 24 mesi.

Confezione

cartone da 6 kg contenente 6 sacchetti in politene da 1 kg.

Cod. articolo: 01070882 **JOYBASE SUPERFRUTTA 50 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/09/2016

Modalità d'uso

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 _____ g 50
zucchero _____ g 270-300
acqua _____ l 1
pasta aromatizzante _____ g 80-120

Miscelare JOYBASE SUPERFRUTTA 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell'acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, aggiungere eventualmente la pasta aromatizzante e lasciare riposare.

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 363 kcal
1538 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 84.6 g
di cui zuccheri _____ 84.2 g
4. Grassi _____ 1.6 g
di cui saturi _____ 1.0 g
5. Fibre alimentari _____ 4.3 g
6. Sale _____ 0.2 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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:	01070882	JOYBASE SUPERFRUTTA 50 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 16/09/2016	

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.