

Cod. articolo: 01070814 **JOYBASE INFINITY PRO 100 8 (4X2)**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/11/2017

Descrizione

base in polvere con panna per la realizzazione di gelato artigianale al latte dal gusto delicato, preparazione sia a caldo che a freddo. JOYBASE INFINITY PRO 100 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

maltodestrine, LATTE SCREMATO in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, PANNA in polvere, emulsionanti: E471 - E472a - E472b, addensanti: E417 - E412 - E406, stabilizzanti: E466 - E401, proteine del LATTE, LATTOSIO, fibre (acacia), sale, proteine vegetali (pisello), aromi.

PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA.

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 8 kg contenente 4 sacchetti in politene da 2 kg.

Cod. articolo: 01070814 **JOYBASE INFINITY PRO 100 8 (4X2)**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/11/2017

Modalità d'uso

JOYBASE INFINITY PRO 100 _____ g 100
zucchero _____ g 230
latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE INFINITY PRO 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela. JOYBASE INFINITY PRO 100 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 di JOYBASE INFINITY PRO 100
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 455 kcal
1908 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 9.5 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 56.9 g
di cui zuccheri _____ 34.6 g
4. Grassi _____ 20.8 g
di cui saturi _____ 12.6 g
5. Fibre alimentari _____ 1.5 g
6. Sale _____ 1.1 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 _____ CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ X (latte scremato in polvere, panna in polvere, proteine del latte, lattosio)
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:	01070814	JOYBASE INFINITY PRO 100 8 (4X2)
Stato:	Approvata da RAQ in data 23/11/2017	

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.