

Cod. articolo: 01070730 **JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC 9**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/03/2015

Descrizione

base completa in polvere per la produzione di gelato artigianale al cioccolato al latte al caramello; sviluppo a caldo.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Ingredienti

cioccolato al latte al caramello 60% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, cacao magro, pasta di cacao, zucchero caramellizzato (1%), emulsionante lecitina di SOIA, spezie, estratto naturale di vaniglia.), zucchero, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrine, emulsionanti: E471 ed E477, sieroproteine di LATTE, addensanti: farina semi di carrube E410-farina di semi di guar E412-carragenina E407, stabilizzanti: E466-E401, aromi.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

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 (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

Confezione

cartone da 9 kg contenente 6 sacchetti in politene da 1.5 kg.

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

Cod. articolo: 01070730 **JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC 9**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/03/2015

Modalità d'uso

JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC _ 1.5 kg (un sacchetto)
latte (bollente) _____ 3 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC nel latte molto caldo o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato al latte al caramello presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g di JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 490 kcal
2055 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 5.6 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 67.2 g
di cui zuccheri _____ 66.6 g
4. Grassi _____ 21.7 g
di cui saturi _____ 12.1 g
5. Fibre alimentari _____ 1.7 g
6. Sale _____ 0.3 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 (lecitina)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ X (latte intero in polvere,
sieroproteine del latte)
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:	01070730	JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC 9
Stato:	Approvata da RAQ in data 16/03/2015	

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.