

Cod. articolo: 01070596 **JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE 9.6**
Stato: Approvata da RAQ in data 30/10/2018

Descrizione

preparato in polvere per la produzione di gelato artigianale al cioccolato fondente.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Ingredienti

zucchero, cioccolato fondente 35% (cacao, zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia), destrosio, fruttosio, cacao, sciroppo di glucosio disidratato, fibra (inulina), maltodestrine, addensanti: carragenina - carbossimetilcellulosa - alginato di sodio, emulsionanti: E471 - E472e, aromi, stabilizzanti: farina di semi di guar - gomma di tara, sale.

PUÒ CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, LATTE E DERIVATI.

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 9.6 kg contenente 6 sacchetti in politene da 1.6 kg.

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

Cod. articolo: 01070596 **JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE 9.6**
Stato: Approvata da RAQ in data 30/10/2018

Modalità d'uso

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE_ 1.6 kg (un sacchetto)
acqua (bollente)_____ 2.5 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE nell'acqua molto calda o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato fondente presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico_____ 393 kcal
1652 kJ
2. Proteine (N*6.25)_____ 7.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili_____ 62.9 g
di cui zuccheri_____ 60.3 g
4. Grassi_____ 10.4 g
di cui saturi_____ 6.4 g
colesterolo_____ 0 mg
5. Fibre alimentari_____ 9.5 g
6. Sale_____ 0.8 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 di 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:	01070596	JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE 9.6
Stato:	Approvata da RAQ in data 30/10/2018	

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.