

Cod. articolo: 01070709 **JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE 9.6**
Stato: Approvata da RAQ in data 31/01/2018

Descrizione

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

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Ingredienti

zucchero, cioccolato fondente 35% (cacao, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia), destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrine, fibra (inulina), addensanti: E407 - E466 - E401, emulsionanti: E471 ed E472e, aromi, stabilizzanti: E412 - E417, 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.

Cod. articolo: 01070709 **JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE 9.6**
Stato: Approvata da RAQ in data 31/01/2018

Modalità d'uso

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

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK EXTRA BLACK 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

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g di JOYGELATO EXTRA BLACK CHOCOLATE (OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico_____ 388 kcal
1632 kJ
2. Proteine (N*6.25)_____ 7.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili_____ 65.5 g
di cui zuccheri_____ 61.8 g
4. Grassi_____ 9.0 g
di cui saturi_____ 5.5 g
colesterolo_____ 0 mg
5. Fibre alimentari_____ 8.9 g
6. Sale_____ 0.6 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)_____ 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:	01070709	JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE 9.6
Stato:	Approvata da RAQ in data 31/01/2018	

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.