

Cod. articolo: 01040186 **SCAGLIETTA SUR. BIANCA X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2018

Descrizione

piccole scaglie lucide di colore e gusto simili al cioccolato bianco, adatte all'impiego come decorazione di prodotti dolciari.

Denominazione

prodotto dolciario.

Ingredienti

zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisti, cocco), LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 16.5 % $\pm$ 1
saccarosio _____ 75.5 % $\pm$ 1
umidità (K.F.) _____ 1.2 % max.
dimensioni scagliette: spessore 0.5 mm
larghezza 2-4 mm

(1) estrazione con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 25 UFC/g max.
muffe (2) _____ 25 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 organolettiche per almeno 15 mesi.
Sono da evitare sbalzi di temperatura che possono provocare la formazione di una patina superficiale dovuta all'affioramento del grasso vegetale.

Cod. articolo: 01040186 **SCAGLIETTA SUR. BIANCA X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2018

Confezione

scatole di cartone con 4 sacchetti in polietilene per alimenti da 5 kg netti, oppure scatole di cartone contenenti n°20 sacchetti da 1 kg netto.

MODALITA' DI TRASPORTO:

a temperatura non superiore a 20°C

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico_____ 480 kcal
2015 kJ
2. Proteine (N*6.25)_____ 2.9 g
3. Carboidrati metabolizzabili_____ 79.9 g
di cui zuccheri_____ 79.9 g
polialcoli_____ 0 g
amido_____ 0 g
4. Grassi_____ 16.5 g
di cui saturi_____ 15.5 g
monoinsaturi_____ 1 g
polinsaturi_____ 0 g
colesterolo_____ 0 mg
5. Fibre alimentari_____ 0 g
6. Sale_____ 0.15 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)_____ X (latte scremato in polvere)

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:	01040186	SCAGLIETTA SUR. BIANCA X 20
Stato:	Approvata da RAQ in data 11/10/2018	

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.