

Cod. articolo: 01010133 **JOYCREAM SPECULOOS 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/01/2022

Descrizione

crema per gelati al gusto speculoos con biscotti caramellati in pezzi. JOYCREAM SPECULOOS è in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

grasso vegetale (girasole), zucchero, biscotti Lotus 15%(farina di FRUMENTO , zucchero, grasso vegetale (palma, colza), sciroppo di zucchero candito, agente lievitante: carbonato acido di sodio, farina di SOIA , sale, cannella), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, burro VACCINO anidro, zucchero caramellato, emulsionante: lecitina di SOIA , cannella, antiossidante: estratto di rosmarino, colorante: estratto di paprika.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO, UOVA e ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	39.7 % $\pm$ 2
umidità (K.F.)	2 % max

(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

Cod. articolo: 01010133 **JOYCREAM SPECULOOS 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/01/2022

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi.

Confezione

secchiello in plastica per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

UTILIZZO COME VARIEGATO:

JOYCREAM SPECULOOS è ideale per la variegatura classica del gelato. Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM SPECULOOS mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette. JOYCREAM SPECULOOS raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

Utilizzo come aromatizzante con la propria base bianca:

Con questa ricetta si utilizza Joycream Speculoos come pasta aromatizzante dosata al 20%

Dosaggio: miscela base bianca g 3000, Joycream Speculoos g 1000, Latte g 1000

Mixare tutti gli ingredienti, lasciare riposare 20-30 minuti, mantecare come di consueto.

Variegare a piacere con Joycream Speculoos.

Ricetta quick: Con questa ricetta si può realizzare velocemente un eccellente gelato dal gusto intenso di Speculoos semplicemente miscelando del latte con Joycream Speculoos e poi mantecando.

Dosaggio: Joycream Speculoos g 2000, Latte intero g 2500

Mixare bene, lasciare riposare 20-30 minuti, mantecare come di consueto. Variegare a piacere con Joycream Speculoos.

AVVERTENZA: JOYCREAM SPECULOOS deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

Cod. articolo: 01010133 **JOYCREAM SPECULOOS 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/01/2022

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
 (OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	583 kcal
	2428 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	51.9 g
di cui zuccheri	46.7 g
4. Grassi	39.7 g
di cui saturi	6.9 g
5. Fibre alimentari	0.3 g
6. Sale	0.4 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina di frumento		
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova			CC	
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi			CC	
Soia e prodotti a base di soia	X	lecitina		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, burro vaccino		
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: 01010133 **JOYCREAM SPECULOOS 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/01/2022

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

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.