

Cod. articolo: 01100265 **JOYPASTE CREMA PASTICCERA 7.2**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/11/2021

Descrizione

pasta aromatizzante al gusto crema pasticcera ideale per la realizzazione di gelati artigianali e semifreddi.

Denominazione

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

Ingredienti

sciropo di glucosio-fruttosio, zucchero, LATTE scremato condensato zuccherato, tuorlo d'UOVO, aromi, acqua, amido modificato, coloranti: beta carotene (E160a) e estratto di paprika (E160c), sale.

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

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

Confezione

cartone da 7.2 kg contenente 6 barattoli in plastica da 1.2 kg.

Modalità d'uso

Dosaggio consigliato per gelato alla crema pasticcera.

Stampato il 26/03/2023 16:58

Mod. D-09-01/01 rev.3 del 13/05/2019

PAGINA 1 di 4

Cod. articolo: 01100265 **JOYPASTE CREMA PASTICCERA 7.2****Stato:** Approvata da RAQ in data 29/11/2021miscela base bianca _____ g 1000
JOYPASTE CREMA PASTICCERA _____ g 60-70

Miscelare JOYPASTE CREMA PASTICCERA prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.

Proprietà nutrizionaliDICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	1344 kJ
	317 kcal
Grassi	2.3 g
di cui acidi grassi saturi	0.8 g
Carboidrati	71.5 g
di cui zuccheri	67 g
Fibre	0 g
Proteine	2.6 g
Sale	0.4 g

Cod. articolo: 01100265 **JOYPASTE CREMA PASTICCERA 7.2**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/11/2021

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	X	tuorlo d'uovo	
Pesce e prodotti a base di pesce	-		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-		
Soia e prodotti a base di soia	-		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte scremato condensato zuccherato	
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo:	01100265	JOYPASTE CREMA PASTICCERA 7.2
Stato:	Approvata da RAQ in data 29/11/2021	

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.