

Cod. articolo: 01010013 **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 26/01/2021**Descrizione**

crema al gusto di nocciole e latte con granella di nocciole caramellate in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

zucchero, olio vegetale (girasole), NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, NOCCIOLE caramellate 10% (nocciole 50%, zucchero), SIERO DI LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere GLUTINE, UOVA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	38.6 % $\pm$ 2
umidità (K.F.)	2 % max

(1) estraz. 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)	<10 UFC/g
Escherichia coli (4)	<10 UFC/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: 01010013 **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 26/01/2021

Modalità di conservazione

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

Confezione

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	581 kcal
	2422 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7.5 g
3. Carboidrati metabolizzabili	50.1 g
di cui zuccheri	50 g
4. Grassi	38.6 g
di cui saturi	3.9 g
5. Fibre alimentari	1.5 g
6. Sale	0.2 g

Cod. articolo: 01010013 **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 26/01/2021

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			CC	
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, lattosio		
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	nocciole	CC	altra frutta a guscio
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:	01010013	NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 26/01/2021	

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.