

Cod. articolo: 01011005 NOCCIOLATA ICE 5**Stato:** Approvata da RAQ in data 12/05/2019**Descrizione**

crema al gusto gianduia 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, cacao magro, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

Il prodotto può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	36.4 % $\pm$ 1.5
saccarosio	44.2 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.2 % 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)	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: 01011005 **NOCCIOLATA ICE 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 12/05/2019**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

secchielli in plastica per alimenti da 5 o 24 kg netti.

Modalità d'uso

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

NOCCIOLATA ICE raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

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

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

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2343 kJ
	562 kcal
Grassi	36.4 g
di cui acidi grassi saturi	5.5 g
acidi grassi monoinsaturi	10.7 g
acidi grassi polinsaturi	20.2 g
Carboidrati	50.3 g
di cui zuccheri	49.4 g
polioli	0 g
amido	1 g
Fibre	2.7 g
Proteine	6.9 g
Sale	0.2 g

Cod. articolo: 01011005 **NOCCIOLATA ICE 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 12/05/2019**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		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte scremato in polvere		
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.

CertificazioniOrigine preferenziale per Codice doganale Europeo
Kosher Dairy
Halal

Cod. articolo:	01011005	NOCCIOLATA ICE 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 12/05/2019	

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.