

Cod. articolo: 01011063 JOYCREAM WHITE 5**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018**Descrizione**

crema bianca 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, palma), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

Il prodotto può contenere FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	35.8 % $\pm$ 1.5
saccarosio	38 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.2 % 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: 01011063 JOYCREAM WHITE 5**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018**Modalità di conservazione**

in ambiente asciutto e fresco (20°C), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.

Confezione

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

Modalità d'uso

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

JOYCREAM WHITE raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

JOYCREAM WHITE è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: JOYCREAM WHITE 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	2362 kJ
	567 kcal
Grassi	35.8 g
di cui acidi grassi saturi	6 g
Carboidrati	55.9 g
di cui zuccheri	55.9 g
Fibre	0 g
Proteine	5.2 g
Sale	0.38g

Cod. articolo: 01011063 **JOYCREAM WHITE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

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 e siero in polvere, lattosio	
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
 Kosher Dairy
 Halal

Cod. articolo: 01011063 **JOYCREAM WHITE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

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.