

Cod. articolo: 01011006 **NOCCIOLATA ICE CROCK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Descrizione

crema al gusto gianduia con Delicrisp croccante al burro 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), biscotto finemente sbriciolato 12% (farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO concentrato 15%, LATTE scremato in polvere, colorante: E150a - caramello semplice, sale, estratto di malto d' ORZO , emulsionante: E322 - lecitina di girasole), NOCCIOLE , LATTE scremato in polvere, cacao magro al 10/12% di burro cacao, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere UOVA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO ed ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	33.1 % $\pm$ 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: 01011006 **NOCCIOLATA ICE CROCK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

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 ICE CROCK mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

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

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

AVVERTENZA: NOCCIOLATA 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	546 kcal
	2279 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	54.3 g
di cui zuccheri	46.2 g
4. Grassi	33.1 g
di cui saturi	4.9 g
monoinsaturi	10 g
polinsaturi	18.2 g
5. Fibre alimentari	2.4 g
6. Sale	0.175 g

Cod. articolo: 01011006 **NOCCIOLATA ICE CROCK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina frumento ed orzo		
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 di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte scremato in polvere, burro concentrato		
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
Halal

Cod. articolo:	01011006	NOCCIOLATA ICE CROCK 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 25/03/2022	

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.