

Cod. articolo: 01070818 **JOYBASE LEGGERA 100 8 (4X2)**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

Descrizione

base in polvere priva di grassi ed aromi per la realizzazione a caldo di gelato artigianale al latte. JOYBASE LEGGERA 100 consente di ottenere un gelato cremoso che esalti i gusti delle paste aromatizzanti aggiunte.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

LATTE SCREMATO in polvere, destrosio, maltodestrine, sieroproteine del LATTE, addensanti: farina di semi di carrube - gomma di guar - carragenina, emulsionanti: E471-E472a.

Può contenere SOIA.

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

Confezione

cartone da 8 kg contenente 4 sacchetti in politene da 2 kg.

Cod. articolo: 01070818 **JOYBASE LEGGERA 100 8 (4X2)**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

Modalità d'uso

JOYBASE LEGGERA 100 _____ g 100
zucchero _____ g 210-230
panna _____ g 100-150
latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE LEGGERA 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte e la panna agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela. JOYBASE LEGGERA 100 deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C. Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	368 kcal
	1558 kJ
2. Proteine (N*6.25)	19.7 g
3. Carboidrati metabolizzabili	62.4 g
di cui zuccheri	51.6 g
4. Grassi	3.8 g
di cui saturi	3.2 g
5. Fibre alimentari	3.1 g
6. Sale	0.9 g

Cod. articolo: 01070818 **JOYBASE LEGGERA 100 8 (4X2)**
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			CC	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X			
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
Halal

Cod. articolo:	01070818	JOYBASE LEGGERA 100 8 (4X2)
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.