

Cod. articolo: 01011150 **JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

Descrizione

crema alle nocciole e latte magro 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, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	39.3 % $\pm$ 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: 01011150 **JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA 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 netti.

Modalità d'uso

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

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

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

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

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	583 kcal
	2429 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	49.4 g
di cui zuccheri	49.4 g
4. Grassi	39.3 g
di cui saturi	4.5 g
5. Fibre alimentari	1.2 g
6. Sale	0.3 g

Cod. articolo: 01011150 **JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA 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	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
Halal

Cod. articolo:	01011150	JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA 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.