

Cod. articolo: 01520522 **CREMIRCA VANIGLIA 14**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/08/2022

Descrizione

preparazione alimentare di lunga durabilità avente l'aspetto e la struttura di crema pasticcera morbida e spalmabile; è delicatamente aromatizzata al gusto vaniglia-latte ed è pronta all'uso per tutti gli impieghi post forno di pasticceria (kräpfen, bomboloni, croissant, frittelle, fagottini). Grazie alla sua composizione CREMIRCA VANIGLIA è un prodotto alimentare non deteriorabile, tuttavia la durabilità dei prodotti farciti deve essere valutata in base al grado di umidità degli stessi ed alle condizioni di lavoro, confezionamento e stoccaggio.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, amido modificato (mais), LATTE condensato scremato zuccherato, burro di cacao, addensante: E418, sale, conservante: E202, correttori di acidità: E334-E341iii, coloranti: beta carotene (E160a), aromi, emulsionante: E435.

Caratteristiche chimico-fisiche

pH	4.8-5.2
----	---------

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: 01520522 **CREMIRCA VANIGLIA 14**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/08/2022

Modalità di conservazione

nelle confezioni originali sigillate ed in ambiente fresco (20°C max.) il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.
Richiudere accuratamente la confezione dopo ogni prelievo.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 14 kg netti.

Modalità d'uso

CREMIRCA VANIGLIA é pronta all'impiego ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione dopo cottura in forno.
CREMIRCA VANIGLIA é particolarmente indicata per tutte le applicazioni per le quali si richiede una prolungata durabilità.
In surgelazione CREMIRCA VANIGLIA conserva inalterate le sue caratteristiche.
CREMIRCA VANIGLIA si presta ottimamente ad essere utilizzata nella preparazione di semifreddi, mousse e bavaresi.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	185 kcal
	785 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	41.3 g
di cui zuccheri	34.9 g
4. Grassi	2.1 g
di cui saturi	1.3 g
5. Fibre alimentari	0.1 g
6. Sale	0.3 g

Cod. articolo: 01520522 **CREMIRCA VANIGLIA 14**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/08/2022

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	-			
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte condensato		
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	-			

- = assente; X = presente; (ingrediente che lo contiene).
CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo:	01520522	CREMIRCA VANIGLIA 14
Stato:	Approvata da RAQ in data 29/08/2022	

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.