

Cod. articolo: 01070713 **JOYGELATO CHEPANNA 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/08/2017

Descrizione

preparato in polvere aromatizzante per la realizzazione di gelato e semifreddi al gusto panna.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

sciropo di glucosio disidratato, LATTE scremato in polvere, PANNA in polvere, maltodestrine, aromi.

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 6 kg contenente 6 sacchetti in politene da 1 kg.

Cod. articolo: 01070713 **JOYGELATO CHEPANNA 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/08/2017

Modalità d'uso

Dosaggio consigliato per gelato alla panna.

miscela base bianca _____ g 1000
JOYGELATO CHEPANNA! _____ g 15-30

Lo stesso dosaggio può essere applicato in pasticceria per kg di panna o semifreddi.

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

Preparare la miscela di zucchero, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO CHEPANNA! con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.

Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO CHEPANNA! deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata e raffreddata, poi mantecare.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	372 kcal
	1579 kJ
2. Proteine (N*6.25)	15.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	73.9 g
di cui zuccheri	71.3 g
4. Grassi	1.7 g
di cui saturi	1.1 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.81 g

Cod. articolo: 01070713 **JOYGELATO CHEPANNA 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/08/2017

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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	latte scremato in polvere, panna in polvere		
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

Cod. articolo: 01070713 **JOYGELATO CHEPANNA 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/08/2017

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.