

Cod. articolo: 01520410 **CREMIRCA VANIGLIA THERMO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/11/2022

Descrizione

preparazione alimentare di lunga durabilità avente l'aspetto e la struttura di crema pasticceria morbida e spalmabile; è delicatamente aromatizzata al gusto vaniglia-latte ed è pronta all'uso per tutti gli impieghi di pasticceria. La particolare formulazione di CREMIRCA VANIGLIA THERMO consente di ottenere ottimi risultati in cottura. CREMIRCA VANIGLIA THERMO, per via della sua composizione, è un prodotto alimentare non deteriorabile; essa è quindi particolarmente adatta alla farcitura di pasticceria fresca normalmente non tenuta in banco-frigo, come krapfen, bomboloni, croissant, frittelle, fagottini.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato (mais), LATTE magro condensato zuccherato, burro di cacao, addensante: E461, sale, conservante: E202, correttori di acidità: acido tartarico (E334)- calcio fosfato tribasico (E341iii), coloranti: beta carotene (E160a), aromi, emulsionante E435.

Caratteristiche chimico-fisiche

pH	4.2-4.5
----	---------

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: 01520410 **CREMIRCA VANIGLIA THERMO 6****Stato:** Approvata da RAQ in data 24/11/2022**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 6 e 14 kg netti.

Modalità d'uso

CREMIRCA VANIGLIA THERMO é pronta all'impiego ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione sia prima che dopo cottura in forno.

CREMIRCA VANIGLIA THERMO é particolarmente indicata per tutte le applicazioni per le quali si richiede un'elevata resistenza alla cottura ed una prolungata durabilità.

In surgelazione CREMIRCA VANIGLIA THERMO conserva inalterate le sue caratteristiche.

CREMIRCA VANIGLIA THERMO si presta ottimamente ad essere utilizzata nella preparazione di semifreddi, mousse e bavaresi.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	155 kcal
	658 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	33.5 g
di cui zuccheri	26.6 g
4. Grassi	2 g
di cui saturi	1.3 g
5. Fibre alimentari	0.8 g
6. Sale	0.3 g

Cod. articolo: 01520410 **CREMIRCA VANIGLIA THERMO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/11/2022

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 magro condensato zuccherato	
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:	01520410	CREMIRCA VANIGLIA THERMO 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 24/11/2022	

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.