

Cod. articolo: 01011825 **JOYCREAM WHITE CROCK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Descrizione

crema bianca con Delicrisp croccante al burro in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

olio vegetale (girasole), zucchero, LATTE scremato in polvere, crepes finemente sbriciolate 8% (farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO concentrato 15%, LATTE scremato in polvere, colorante: E150a - caramello semplice, sale, estratto di malto d' ORZO, emulsionante: E322 - lecitina di girasole), LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere) emulsionante lecitina (di SOIA), aroma, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere UOVA, FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	37.4 % $\pm$ 2
umidità (K.F.)	2 % max

(1) estraz. 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)	<10 UFC/g
Escherichia coli (4)	<10 UFC/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: 01011825 **JOYCREAM WHITE CROCK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi.

Confezione

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

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

JOYCREAM WHITE CROCK raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

JOYCREAM WHITE CROCK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

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

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	577 kcal
	2405 kJ
2. Proteine (N*6.25)	5.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	54.8 g
di cui zuccheri	51.9 g
4. Grassi	37.4 g
di cui saturi	5.3 g
monounsaturi	7 g
polinsaturi	22.8 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.3 g

Cod. articolo: 01011825 **JOYCREAM WHITE CROCK 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2022

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina frumento ed orzo		
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova			CC	
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi			CC	
Soia e prodotti a base di soia	X	lecitina di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte scremato in polvere, siero di latte, lattosio, latte intero in polvere, burro concentrato		
Frutta a guscio e prodotti derivati			CC	
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
Kosher Dairy

Cod. articolo:	01011825	JOYCREAM WHITE CROCK 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 25/03/2022	

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.