

Cod. articolo: 01980423 **CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY 6241A 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/06/2023

Descrizione

pasta avorio ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, grasso vegetale (girasole, palma), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	34.7 % $\pm$ 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: 01980423 **CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY 6241A 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/06/2023

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.

Qualora si notasse un affioramento di olio, per lunga permanenza in ambienti caldi, si consiglia di rimescolare fino ad omogeneità.

Confezione

secchiello in plastica per alimenti da 24 kg netti.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2358 kJ
	565 kcal
Grassi	34.7 g
di cui acidi grassi saturi	8 g
Carboidrati	58.8 g
di cui zuccheri	58.7 g
Fibre	0 g
Proteine	4.4 g
Sale	0.26 g

Cod. articolo: 01980423 **CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY 6241A 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/06/2023

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 di latte in polvere, lattosio		
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
 UTZ Coc - Cacao

Cod. articolo:	01980423	CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY 6241A 24
Stato:	Approvata da RAQ in data 09/06/2023	

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.