

Cod. articolo: 01070013 **JOYQUICK NOIR ECUADOR 9 (5X1.8)**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/01/2022

Descrizione

preparato in polvere per la produzione di gelato artigianale con cioccolato fondente monorigine Ecuador.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Ingredienti

cioccolato fondente 40%* (cacao, pasta di cacao origine Ecuador, zucchero, lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia), zucchero, destrosio, fibre (inulina), sciroppo di glucosio disidratato, cacao, addensanti: E417-E412-E407, emulsionanti: E471-E473, stabilizzanti: E450iii-E339ii, aroma naturale, sale.

* di cui il 18% cioccolato fondente monorigine Ecuador.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LATTE.

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
listeria (6)	assente/25 g

- (1) ISO 4833:91
- (2) ISO 7954:87
- (3) ISO 4832:91
- (4) ISO 16649-2:01
- (5) ISO 6579:93
- (6) ISO 11290:96

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

Cod. articolo: 01070013 **JOYQUICK NOIR ECUADOR 9 (5X1.8)**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/01/2022

Confezione

cartone da 9 kg contenente 5 sacchetti in politene da 1.8 kg.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'uso

JOYQUICK NOIR ECUADOR _____ 1.8 kg (un sacchetto)
acqua (bollente) _____ 2.2 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK NOIR ECUADOR nell'acqua molto calda o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato fondente presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g di PRODOTTO
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	407 kcal
	1706 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	57.5 g
di cui zuccheri	53.9 g
4. Grassi	13.8 g
di cui saturi	8.9 g
5. Fibre alimentari	13.6 g
6. Sale	0.25 g

Cod. articolo: 01070013 **JOYQUICK NOIR ECUADOR 9 (5X1.8)**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/01/2022

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	X	lecitina di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			CC	
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

Cod. articolo:	01070013	JOYQUICK NOIR ECUADOR 9 (5X1.8)
Stato:	Approvata da RAQ in data 13/01/2022	

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.