

Cod. articolo: 01010682 **CHOCOLAKE CHOCOLAT 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 05/04/2023

Descrizione

pasta al cioccolato in polvere adatta alla farcitura di prodotti dolciari lievitati da forno (pain au chocolat, croissant, fagottini) prima della cottura.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

cioccolato in polvere 35% (zucchero, cacao), grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile, zucchero, amido modificato, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi.

Può contenere LATTE e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	33.9 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.3 % 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: 01010682 **CHOCOBAKE CHOCOLAT 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 05/04/2023

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), 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. Se invece la crema si presentasse poco spalmabile, per lunga permanenza a basse temperature, sarà sufficiente mantenerla in ambiente caldo.

Confezione

secchielli plastici da 5, 13 o 24 kg netti.

Modalità d'uso

CHOCOBAKE è pronta all'impiego e deve essere depositata sulle paste prima della lievitazione. In surgelazione CHOCOBAKE mantiene inalterate le sue caratteristiche. Può essere tuttavia utilizzata con successo anche come ripieno di croissant, fagottini e strudel.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2278 kJ
	546 kcal
Grassi	33.9 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	54.2 g
di cui zuccheri	46.1 g
Fibre	3 g
Proteine	3.8 g
Sale	0.04 g

Cod. articolo: 01010682 **CHOCOLAKE CHOCOLAT 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 05/04/2023

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG(UE) N.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)			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
RSP0
RSP0 SCC livello Mass Balance
Kosher Dairy
Halal

Cod. articolo:	01010682	CHOCBAKE CHOCOLAT 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 05/04/2023	

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.