

Cod. articolo: 01980281 **JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/12/2022

Descrizione

crema al caffè (100% Arabica) con granella di biscotto al cacao 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, granella di biscotto al cacao 10.7%(farina di riso, zucchero, grasso vegetale (cocco, soia, girasole, colza), LATTE intero, cacao in polvere, estratto naturale di Oliva), caffè 8.5%(*), LATTOSIO , cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA , caffè liofilizzato 0.5%(*), antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere GLUTINE , UOVA , FRUTTA A GUSCIO ed ARACHIDI.

(*)miscela di caffè 100% Arabica

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	38 % $\pm$ 2
umidità (K.F.)	2 % max

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Cod. articolo: 01980281 **JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/12/2022

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

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

Confezione

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

Cod. articolo: 01980281 **JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/12/2022

Proprietà nutrizionaliDICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2385 kJ
	573 kcal
Grassi	38 g
di cui acidi grassi saturi	6.5 g
acidi grassi monoinsaturi	7.7 g
acidi grassi polinsaturi	23.8 g
Carboidrati	49 g
di cui zuccheri	41.3 g
polioli	0 g
amido	7.7 g
Fibre	4.7 g
Proteine	6.2 g
Sale	0.19 g

Cod. articolo: 01980281 **JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/12/2022

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			CC	
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		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte intero, lattosio, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere		
Frutta a guscio e prodotti derivati			CC	nocciole, mandorle
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:	01980281	JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 19/12/2022	

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.