

**Cod. articolo:** 01011671 **CHOCOCREAM DARK 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 19/05/2023**Descrizione**

pasta finissima al cacao magro ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.

**Denominazione**

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

**Ingredienti**

zucchero, grassi vegetali (girasole, palma), cacao magro in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

**Caratteristiche chimico-fisiche**

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| grassi totali (1) | 33 % $\pm$ 1.5 |
| umidità (K.F.)    | 1.2 % 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)               | 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:** 01011671 **CHOCOCREAM DARK 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 19/05/2023**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.

**Confezione**

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg netti.

**Modalità d'uso**

Il prodotto è pronto all'uso

**Proprietà nutrizionali**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Energia                    | 2273 kJ  |
|                            | 545 kcal |
| Grassi                     | 33 g     |
| di cui acidi grassi saturi | 8 g      |
| Carboidrati                | 56.9 g   |
| di cui zuccheri            | 55 g     |
| Fibre                      | 3.8 g    |
| Proteine                   | 3.2 g    |
| Sale                       | 0.04 g   |

**Cod. articolo:** 01011671 **CHOCOCREAM DARK 5**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 19/05/2023

## 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 | siero di latte in polvere e 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  
RSP0  
RSP0 SCC livello Mass Balance

---

|                       |                                     |                          |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>Cod. articolo:</b> | <b>01011671</b>                     | <b>CHOCOCREAM DARK 5</b> |
| <b>Stato:</b>         | Approvata da RAQ in data 19/05/2023 |                          |

---

## 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.