

Cod. articolo: 01980156 **JOYCOUVERTURE LIMONCELLO 2.5**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/07/2022

Descrizione

copertura per gelati di qualità superiore a base di cioccolato bianco al gusto e colore limoncello.

Denominazione

copertura per gelati.
Prodotto semilavorato.

Ingredienti

cioccolato bianco 62% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), olio di cocco, aromi, coloranti: E161-E141.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	53.5 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1 % max.
	residuo secco totale sgrass.
su setaccio da 30 μ	8 % 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: 01980156 **JOYCOUVERTURE LIMONCELLO 2.5**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/07/2022

Modalità di conservazione

se correttamente conservato (a 20°C max.) e protetto dall'umidità e dalla luce il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi.

Confezione

secchiello in materiale plastico da 2.5 kg netti per alimenti.

Modalità d'uso

portare a fusione riscaldando delicatamente alla temperatura di 35°C circa e rimescolare con cura.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	657 kcal
	2726 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	39.6 g
di cui zuccheri	39.6 g
4. Grassi	53.5 g
di cui saturi	45.1 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.25 g

Cod. articolo: 01980156 **JOYCOUVERTURE LIMONCELLO 2.5**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/07/2022

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)	X	latte intero e siero di latte in polvere	
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:	01980156	JOYCOUVERTURE LIMONCELLO 2.5
Stato:	Approvata da RAQ in data 22/07/2022	

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.