

Cod. articolo: 01011702 **JOYCREAM BITTER VEGAN 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/01/2019

Descrizione

crema bitter al 19% di cacao magro con mandorle e nocciole in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer. PRODOTTO APPROVATO VEGANOK.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

zucchero, olio vegetale (girasole), cacao magro, MANDORLE , NOCCIOLE , emulsionante lecitina (di SOIA), aroma.

Può contenere LATTE ed ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	41.3 % $\pm$ 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: 01011702 **JOYCREAM BITTER VEGAN 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/01/2019

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.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM BITTER VEGAN mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

JOYCREAM BITTER VEGAN raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

JOYCREAM BITTER VEGAN è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: JOYCREAM BITTER VEGAN deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

IL PRODOTTO è CONFORME AL DISCIPLINARE VEGANOK.

L'UTILIZZO DI TALE MARCHIO è CONSENTITO REGISTRANDOSI GRATUITAMENTE E SOTTOSCRIVENDO IL DISCIPLINARE ETICO VEGANOK SUL SITO WWW.VEGANOK.COM

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	573 kcal
	2381 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7.0 g
3. Carboidrati metabolizzabili	40.7 g
di cui zuccheri	38.3 g
4. Grassi	41.3 g
di cui saturi	5.5 g
monoinsaturi	11.8 g
polinsaturi	23.9 g
5. Fibre alimentari	5.6 g
6. Sale	0.1 g

Cod. articolo: 01011702 **JOYCREAM BITTER VEGAN 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/01/2019

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)			CC	
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	mandorle e nocciole	CC	altra frutta a guscio
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
Vegan OK

Cod. articolo:	01011702	JOYCREAM BITTER VEGAN 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 14/01/2019	

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.