

Cod. articolo: 01011136 **WONDERCHOC WHITE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/08/2021

Descrizione

pasta finissima al cioccolato bianco per la preparazione di creme per farcitura e ripieni.

Denominazione

crema spalmabile.
Semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

grasso vegetale (palma), cioccolato bianco (LATTE intero in polvere, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA , aroma naturale di vaniglia), zucchero, BURRO vaccino anidro, aroma, antiossidante estratto di rosmarino.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	61.7 % $\pm$ 2
umidità (K.F.)	1.2 % 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: 01011136 **WONDERCHOC WHITE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/08/2021

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno un anno.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg ciascuno.

Modalità d'uso

WONDERCHOC WHITE è il prodotto ideale per creare farciture, ripieni e decorazioni di eccellente qualità.

Caratteristiche :

- gusto intenso e consistenza ottimale
- può essere aromatizzato con paste grasse (PRALINES), acquose (JOYPASTE) ed alcolati.
- il prodotto montato mantiene una consistenza morbida per lungo tempo
- non deve essere temperato
- le inclusioni croccanti restano friabili nel tempo
- lunga shelf life

Impiego :

- per la farcitura e la decorazione di torte e per la preparazione di praline ricoperte, la temperatura ideale d'impiego è 22-24°C; montare in planetaria con foglia o frusta a fili grossi sino ad ottimale areazione
- per ripieni di praline in stampo è sufficiente scaldare il prodotto a 26-28°C e miscelarlo sino ad ottenere una crema vellutata

Proprietà nutrizionali

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RELATIVE A 100 g

1. Valore energetico	702 kcal
	2904 kJ
2. Proteine (N*6.25)	3.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	32.7 g
di cui zuccheri	32.7 g
4. Grassi	61.7 g
di cui saturi	34 g
colesterolo	34.2 mg
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.2 g

Cod. articolo: 01011136 **WONDERCHOC WHITE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/08/2021

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	latte intero in polvere, burro vaccino anidro		
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:	01011136	WONDERCHOC WHITE 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 23/08/2021	

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.