

Cod. articolo: 01010195 **CUKICREAM GIANDUIA 2558/B 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 05/04/2023

Descrizione

pasta al gusto gianduia per la farcitura di paste frolle e biscotti prima della cottura.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile, NOCCIOLE (10 %), cacao magro in polvere (6 %), LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi.

Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	33.2 % ± 1.5
umidità (K.F.)	1 % 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
(2) ISO 7954
(3) ISO 4832
(4) ISO 16649
(5) ISO 6579

Cod. articolo: 01010195 **CUKICREAM GIANDUIA 2558/B 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 05/04/2023

Modalità di conservazione

il prodotto nelle confezioni originali mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi in ambiente fresco (20°C max.); temperature più alte possono provocare l'affioramento di olio rendendo così necessario il rimescolamento accurato del prodotto prima del suo impiego. Una lunga permanenza in ambienti freddi può invece favorire il formarsi di cristalli di burro di cacao che si possono eliminare intiepidendo CUKICREAM e mescolandola.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 e 24 kg netti.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2309 kJ
	553 kcal
Grassi	33.2 g
di cui acidi grassi saturi	8.2 g
Carboidrati	58.6 g
di cui zuccheri	57.8 g
Fibre	2.9 g
Proteine	3.5 g
Sale	0.01 g

Cod. articolo: 01010195 **CUKICREAM GIANDUIA 2558/B 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 05/04/2023

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 di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte intero in polvere		
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	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				

Legenda: 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

Cod. articolo:	01010195	CUKICREAM GIANDUIA 2558/B 24
Stato:	Approvata da RAQ in data 05/04/2023	

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.