

Cod. articolo: 01020212 **JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

Descrizione

pasta a base di nocciole tostate e finemente macinate per gli impieghi di gelateria e pasticceria. JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE è stabilizzata contro l'affioramento dell'olio di nocciola con l'aggiunta di un'esigua quantità di grassi vegetali.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

NOCCIOLE tostate (97.5%), aroma, grasso vegetale (palma).

Può contenere tracce di ARACHIDI ed ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

materia grassa totale	63-69 %
umidità (K.F.)	1 % max.

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: 01020212 **JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

Modalità di conservazione e shelf-life

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per 24 mesi.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura non superiore a 20°C

Modalità d'uso

dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 70 g per kg di base bianca.
Il dosaggio può essere variato in funzione delle esigenze da 50-80 g per kg di base bianca.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	698 kcal
	2880 kJ
2. Proteine (N*6.25)	18.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	3.4 g
di cui zuccheri	3.4 g
4. Grassi	65.8 g
di cui saturi	6.2 g
5. Fibre alimentari	9.8 g
6. Sale	0.01 g

Cod. articolo: 01020212 **JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.
Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

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			CC	
Soia e prodotti a base di soia				
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)				
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				

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
Kosher Pareve
Halal

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

Cod. articolo: 01020212 **JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/10/2018

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 e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione. Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

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.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.