

Cod. articolo: 01070915 **JOYBASE GELATO CALDO 8 (4X2)**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/06/2017

Descrizione

Prodotto semilavorato in polvere studiato per la realizzazione di "gelato caldo" e semifreddi: torte, monoporzioni, mousse, dolci al cucchiaino, mediante miscelazione in planetaria. JOYBASE GELATO CALDO permette di realizzare prodotti dalla struttura cremosa e spatolabile che si mantengono morbidi a temperature negative.

Denominazione

preparato per gelati e desserts. Prodotto semilavorato.

Ingredienti

fruttosio, destrosio, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E472a-E477-E471, proteine del LATTE, aromi.

Il prodotto può contenere SOIA.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	50 UFC/g max.
muffe (2)	50 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

Modalità di conservazione e shelf-life

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

Confezione

cartone da 8 kg contenente 4 sacchetti in polietene da 2 kg.

Modalità d'uso

DOSE PER UNA VASCHETTA

Stampato il 26/05/2024

PAGINA 1 di 4

Sede legale:
Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)
Uff. commerciali / amministrativi:
Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)
Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.
Tel. +39 0331 284111
info@irca.eu
www.irca.eu
Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969
C.F./P.IVA IT 09684290969
Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di
IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.
Società a socio unico

Cod. articolo: 01070915 **JOYBASE GELATO CALDO 8 (4X2)**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/06/2017

JOYBASE GELATO CALDO _____ g 500
latte _____ g 500
miscela base o gelato mantecato o panna _____ g 500

Aggiungere JOYBASE GELATO CALDO al latte e la base bianca per gelato, oppure al gelato mantecato, montare in planetaria a media velocità per circa 3 minuti. Aggiungere quindi il gusto desiderato scelto tra la gamma "Joypaste" nel dosaggio consigliato. Le paste zuccherine possono essere aggiunte prima della montata.

Il prodotto realizzato si conserva e si consuma alla temperatura del banco freezer di gelateria (-12/14°C).

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	493 kcal
	2072 kJ
2. Proteine (N*6.25)	3.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	72.9 g
di cui zuccheri	72.8 g
4. Grassi	21 g
di cui saturi	10.6 g
5. Fibre alimentari	0.0 g
6. Sale	0.01 g

Cod. articolo: 01070915 **JOYBASE GELATO CALDO 8 (4X2)**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/06/2017

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.)

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE: 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				CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	proteine del latte		
Frutta a guscio e prodotti derivati				
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
 Halal

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

Cod. articolo:	01070915	JOYBASE GELATO CALDO 8 (4X2)
Stato:	Approvata da RAQ in data 29/06/2017	

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.

Stampato il 26/05/2024

PAGINA 4 di 4