

Cod. articolo: 01011427 **JOYCREAM CRUMBLE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/04/2024

Descrizione

crema al gusto di biscotto con granella di biscotti, Delicrisp al burro e sferette di cereali croccanti in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione legale

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

olio di girasole, granella di biscotto (farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO , amido di FRUMENTO , LATTE , UOVA , agenti lievitanti: E500-E503, aromi, sale), zucchero, MANDORLA , LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, estrusi di cereali (farina di mais, farina di riso, farina di FRUMENTO , zucchero, cacao magro, estratto di malto d' ORZO , sale) , crêpes finemente sbriciolate (farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO concentrato 15%, LATTE scremato in polvere, colorante: E150a - caramello semplice, sale, estratto di malto d' ORZO , emulsionante: E322 - lecitina di girasole), LATTOSIO , colorante: caramello, emulsionante: lecitina di SOIA , aromi, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	37.7 % ± 2
umidità (K.F.)	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)	<10 UFC/g
Escherichia coli (4)	<10 UFC/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: 01011427 **JOYCREAM CRUMBLE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/04/2024

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 almeno 18 mesi.

Confezione

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

JOYCREAM CRUMBLE è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM CRUMBLE mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM CRUMBLE raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM CRUMBLE deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	572 kcal
	2385 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	51.1 g
di cui zuccheri	40.9 g
4. Grassi	37.7 g
di cui saturi	5.6 g
5. Fibre alimentari	1.7 g
6. Sale	0.23 g

Cod. articolo: 01011427 **JOYCREAM CRUMBLE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/04/2024

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	X	farina di frumento, amido di frumento, malto d'orzo		
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova	X	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 scremato e siero di latte in polvere, burro, lattosio, latte		
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	mandorla, CC altra frutta a guscio		
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape				CC
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: 01011427 **JOYCREAM CRUMBLE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/04/2024

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 9/09/2025

PAGINA 4 di 4