

Cod. articolo: 01982114 **JOYCREAM WAFERNUT BLANC 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2025

Descrizione

crema bianca con piccoli wafer e granella di nocciola tostata in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione legale

prodotto semilavorato per gelato.

Ingredienti

zucchero, grasso vegetale (girasole, palma), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, granella di NOCCIOLA 6%, LATTOSIO, wafer 5% (farina di FRUMENTO, grasso vegetale (palma), emulsionante: E 322 - lecitina di SOIA, sale, estratto di malto d' ORZO tostato, antiagglomerante: E 504 - carbonati di magnesio, agente lievitante: E 500(ii) - idrogenocarbonato di sodio), emulsionante: lecitina di SOIA, aroma.

Può contenere UOVA e altra FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	37.7 % ± 1.5
umidità (K.F.)	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)	<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: 01982114 **JOYCREAM WAFERNUT BLANC 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2025

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

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg ciascuno.

Modalità d'uso

JOYCREAM WAFERNUT BLANC è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WAFERNUT BLANC 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 WAFERNUT BLANC raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

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

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2402 kJ
	576 kcal
Grassi	37.7 g
di cui acidi grassi saturi	5.4 g
Carboidrati	52.4 g
di cui zuccheri	48.5 g
Fibre	0.8 g
Proteine	6.4 g
Sale	0.29 g

Cod. articolo: 01982114 **JOYCREAM WAFERNUT BLANC 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/03/2025

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, estratto di malto d'orzo tostato		
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova			CC	
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 scremato, siero di latte in polvere, 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
 Halal

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

Cod. articolo:	01982114	JOYCREAM WAFERNUT BLANC 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 25/03/2025	

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 17/05/2026

PAGINA 4 di 4