

Artikel-Nr.	01011081	JOYCREAM CHOCOBISCOTTO 5
Stand:	Zustimmungsdatum	09/01/2022

Beschreibung

Crema mit Schokoladengeschmack für Speiseeis mit Kakaokeksstückchen. JOYCREAM SCHOKOKEKS, behält auch bei einer Temperatur von -15°C im Eisvitrine eine streichfähige Konsistenz.

Benennung

Halbfertigprodukt für Eiscreme.

Zutaten

Zucker, Pflanzenöl (Sonnenblume), Keksstückchen 18% (Weizenmehl, Zucker, Pflanzenfett (Palm), fettarmer Kakao, Salz, Backtriebmittel: E500-E501-E503), fettarmer Kakao 10/12% Kakaobutter, Haselnüsse, Magermilchpulver, Emulgator Lecithin (Soja), Aromastoffe, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt.

Das Produkt kann Spuren von andern Schalenfrüchten, Ei und Erdnüssen enthalten.

Chemisc-physikalische Eigenschaften

Fett gesamt (1)	31,9 % $\pm$ 2
Feuchtigkeit (K.F.)	2 % max.

(1) Extraktion mit Soxhlet und Petrolether nach saurer Hydrolyse.

Mikro-biologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (1)	5000 UFC/g max.
Hefen (2)	25 UFC/g max.
Schimmelpilze (2)	25 UFC/g max.
Coliforme Keime (3)	<10 UFC/g
Escherichia Coli (4)	<10 UFC/g
Salmonella (5)	nicht vorhanden/25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

(4) ISO 16649-2:01

(5) ISO 6579:93

Artikel-Nr.	01011081	JOYCREAM CHOCOBISCOTTO 5
Stand:	Zustimmungsdatum	09/01/2022

Lagerbedingungen

An einem trockenen und kühlen Ort (max. 20 °C), in der Originalverpackung, behält das Produkt seine organoleptischen Eigenschaften für mindestens 18 Monate.

Verpackung

Kunststoffeimer für Lebensmittel mit einem Nettogewicht von 5 kg.

JOYCREAM SCHOKOKEKS ist auch ideal für klassische Eiskreationen.

In einer Schale in der Eisvitrine bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM SCHOKOKEKS eine cremige und streichfähige Konsistenz und lässt sich hervorragend zu Eis in Eiswaffeln und Eisbecher hinzufügen.

JOYCREAM SCHOKOKEKS erreicht die optimale Konsistenz nach 2-3 Stunden bei -15 °C.

HINWEIS: JOYCREAM SCHOKOKEKS muss vor der Entnahme aus der Packung gründlich durchgemischt werden, bis sie vollständig homogen ist.

Nährwerte

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g
(RECHNERISCH ERMITTELT)

1. Brennwert	535 kcal
2. Eiweiß (Nr. 6.25)	6,9 g
3. Verstoffwechselbare Kohlenhydrate	53,5 g
davon Zucker	46,5 g
4. Fett	31,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,3 g
5. Ballaststoffe	3,4 g
6. Salz	0,13 g

2232 kJ

Artikel-Nr.	01011081	JOYCREAM CHOCOBISCOTTO 5
Stand:	Zustimmungsdatum	09/01/2022

Allergene

NACH DER LEBENSMITTEL-INFORMATIONSVORORDNUNG (LMIV) (EU) Nr. 1169/2011:

Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse	X	Weizenmehl		
Krustentiere und -erzeugnisse				
Ei und -erzeugnisse			CC	
Fisch und -erzeugnisse				
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			CC	
Soja und -erzeugnisse	X	Lecithin		
Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	Magermilchpulver		
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	X	Haselnuss, CC andere Schalenfrüchte		
Staudensellerie und -erzeugnisse				
Senf und -erzeugnisse				
Sesam und -erzeugnisse				
Schwefeldioxid und Sulfite in Konz. über 10 mg/kg				
Lupine und -erzeugnisse				
Weichtiere und -erzeugnisse				

X = vorhanden; (Zutat, die dies enthält).

CC = Eine Kreuzreaktion kann nicht ausgeschlossen werden.

Zertifizierungen

Preferential Origin for European Customs Code
Halal

Artikel-Nr.	01011081	JOYCREAM CHOCOBISCOTTO 5
Stand:	Zustimmungsdatum	09/01/2022

Statements

GMO Statement

Based on information from our raw material suppliers, the product is not derived from genetically modified raw material according to Regulation (EC) 1829/2003 - 1830/2003 concerning traceability and labelling of genetically modified organism.

HACCP Statement

This product is made in compliance with regulations in force in food sector and in compliance with the hygienic rules according to Regulation (EC) 852/2004.

Ionizing Radiation Statement

This product is not treated with ionizing radiation in any production steps.

Statement on Packaging Materials

The packaging materials used are in compliance with European Legislation (Regulation (EC) 1935/2004 - 1895/2005 - 2023/2006 - 10/2011) and with Italian Legislation (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) and subsequent amendments and additions.

Traceability

Product traceability is made according to Regulation (EC) 178/2002.