

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

| | |
|---|--|
| NOME BRAND NAME | CIOCCO CREAM |
| CODICE CODE | C2D |
| PRODOTTO PRODUCT | Semilavorato in polvere per gelateria destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali; vietata la vendita per il consumo diretto <i>Semi-finished product in powder form for ice-creams intended exclusively for industry and artisanal laboratories; not for sale for direct consumption</i> |
| IMBALLAGGIO PACKAGING | Sacchi da 20 kg o da 5 Kg <i>20 kg or 5 Kg bags</i> |
| ORIGINE ORIGIN (first ingredients) | Europa <i>Europe</i> |
| SHELF LIFE | 24 mesi dalla data di produzione <i>24 months from manufacture date</i> |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Condizioni fresche e asciutte (tra +15° C e +25° C, RH < 60%) <i>Dry and stable conditions (+15° C to +25° C, RH < 60%)</i> |
| PRODUTTORE MANUFACTURER | Naturalia Ingredients srl |
| SITO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE | Mazara del Vallo (TP), Italy |

SPECIFICHE TECNICHE | TECHNICAL INFORMATION

| | |
|----------------------------------|--|
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Zucchero d'uva cristallino; pasta di cacao; cacao in polvere; LATTE scremato delattosato in polvere; fibre vegetali e polpa del frutto di Baobab <i>Crystalline grape sugar; cocoa mass; cocoa powder; Lactose-free skimmed MILK powder; vegetable fibers and Baobab fruit pulp</i> |
|----------------------------------|--|

| PARAMETRI PARAMETERS | METODO METHOD | VALORI VALUES |
|--|-----------------------------|--|
| Aspetto Appearance | Sensoriale <i>Sensory</i> | Polvere fine, marrone <i>Brown fine powder</i> |
| Umidità Humidity | Karl Fisher | ≤ 5 % |
| Carica microbica totale Total Count | ISO 4833 | ≤ 10.000 UFC/ g |
| Coliformi totali Total Coliforms | ISO 4831 | ≤ 10 UFC / g |
| E. coli | ISO 4831 | Assente/g <i>Absent/g</i> |
| Muffe e lieviti Moulds and yeasts | ISO 7954 | ≤ 50 UFC / g |
| Staphylococcus aureus | ISO 6888 | Assente/g <i>Absent/g</i> |
| Salmonella spp. | PCR | Assente/25g <i>Absent/25g</i> |
| Listeria monocytogenes | LRT | Assente/25g <i>Absent/25g</i> |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | NUTRITIONAL INFORMATION

| PARAMETRI PARAMETERS | VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g |
|---|---|
| VALORE ENERGETICO ENERGY | Kcal 413 – KJ 1.732 |
| PROTEINE PROTEINS | 7,3 g |
| CARBOIDRATI CARBOHYDRATES | 61,4 g |
| di cui ZUCCHERI of which SUGARS | 56,9 g |
| GRASSI FATS | 14,2 g |
| di cui SATURI of which SATURATES | 8,5 g |
| FIBRE FIBERS | 9,9 g |
| SALE SALT | 0,1 g |

MODALITA' D'USO | *UTILISATION*

| RICETTA PER GELATO AL CIOCCOLATO <i>FORMULATION FOR CHOCOLATE ICE CREAM</i> | gr |
|---|-------------|
| CIOCCO CREAM | 500 |
| Latte fresco intero delattosato <i>Fresh lactose-free whole milk</i> | 1.030 |
| Panna fresca delattosata 35% <i>Fresh lactose-free milk cream 35%</i> | 130 |
| TOTALE <i>Total</i> | 1660 |

| | |
|---|--|
| ISTRUZIONI <i>INSTRUCTIONS</i> | Miscelare latte e panna, quindi aggiungere CIOCCO CREAM nelle dosi indicate in tabella e pastorizzare la miscela a 90°C. Lasciar maturare la miscela a 4°C per almeno 30 minuti (ideale ~ 12 ore), formulare la ricetta finale e quindi mantecare <i>Mix milk and cream, then add CIOCCO CREAM in the doses indicated in the table and pasteurize the mixture at 90 ° C. Allow the mixture to mature at 4°C for at least 30 minutes (better ~ 12 hours), formulate the final recipe and then work freezing</i> |
|---|--|

| CONTENUTO <i>CONTENT</i> | % nella Ciocco Cream % in <i>Ciocco Cream</i> | % nel gelato al cioccolato preparato con <i>Ciocco Cream</i> % in the <i>chocolate ice cream prepared with Ciocco Cream</i> |
|-------------------------------------|--|--|
| Zuccheri <i>Sugars</i> | 56,3 | 20,3 |
| Grassi <i>Fats</i> | 14,2 | 9,3 |
| S.L.N.G. <i>M.S.N.F.</i> | 2,2 | 2,9 |
| Altri solidi <i>Other solids</i> | 23,7 | 7,1 |
| Solidi totali <i>Total solids</i> | 96,4 | 39,6 |

 SICUREZZA ALIMENTARE | *FOOD SAFETY*

| | |
|--|--|
| OGM <i>GMO</i> | Non contiene e non è derivato da OGM <i>This product does not contain and it is not derived from GMOs (1829/2003/EC, 1830/2003/EC)</i> |
| Radiazioni ionizzanti <i>Radiations</i> | Il prodotto non viene sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti <i>This product does not undergo radiation processes (1999/2/EC; 1992/3/EC)</i> |
| Allergeni <i>Allergens</i> | Contiene latte e prodotti a base di latte (escluso lattosio). Può contenere tracce di lecitina di soia . Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche <i>Contains milk and products thereof (except lactose). May contain trace of soy lecithin. Regulation (EU) 1169/2011 and amendments</i> |

NATURALIA INGREDIENTS s.r.l. È CERTIFICATA | *IS CERTIFIED* ISO 9001:2015