

# SARACINO

## IL GELATO DELLO CHEF

### SCHEDA SPECIFICHE / SPECIFICATION SHEET

Dichiarazione in etichetta / Labelling E.C.	<b>Glassa a specchio</b>
Prodotto / Product	<b>Glassa al Cioccolato bianco</b>
Codice prodotto	<b>PAS014</b>
Descrizione / Description	Si presenta sotto forma cremosa – colore marrone brown colour
Imballo / Packaging	Secchiello da 3 Kg/ bucket of 3 Kg
Modalità di conservazione / Storage precautions	Il prodotto deve essere stoccato in luogo fresco ed asciutto, separato da prodotti chimici o maleodoranti, insetti e roditori <i>Product has to be stored in a dry place, free from odours, chemicals, insects and rodents.</i>
Shelf – life	Il prodotto può essere conservato per 24 Mesi nelle condizioni indicate nelle Modalità di conservazione <i>Product can be stored for 24 months Under previous storage precautions</i>

## Glassa a specchio – Cioccolato bianco

### Descrizione

La **glassa al Cioccolato bianco** indicata per coprire monoporzioni, torte semifredde e torte gelato formando uno strato sottile ed omogeneo. La glassa resta lucida sia fino alla temperatura di -18°C che alla temperatura di +4°C.

### Ingredienti

Sciroppo di glucosio, latte, sciroppo di saccarosio, amido modificato. Addensante: pectina. Acidificante: acido citrico. Conservante: potassio sorbato. Aromi. Colorante alimentare: biossido di titanio.  
*Glucose syrup, milk, sucrose syrup, modified starch. Thickening agent: Pectin. Acidifying agent: citric acid. Preservative agent: Potassium sorbate. Flavors. Food coloring: titanium dioxide.*

### Modo di impiego

Versare la glassa in una bacinella – riscaldare a microonde – girare di tanto in tanto lentamente e portare il tutto tra i 45° ai 60° in base alla fluidità necessaria – versare sulla torta ben fredda – porre per 1 minuto in abbattitore e quindi decorare.

NB – il residuo della glassa di lavorazione, messo in frigorifero, può essere riutilizzato non oltre 5 giorni.

Pour the gelee in a bowl – heat it up in a microwave – stir it slowly now and then and heat it up until 45° and 60° (on the

base of the needed fluidity) – pour on the cold cake – put for one minute in the shock freezer and decorate. The remaining geleefrom the working can be used again after being heated for five days.



#### SCHEDA TECNICA

**PH (acidità):** compreso tra 4,5 e 4,7  
**Indice Rifrattometrico:** compreso tra 67 e 69

**Suggerimenti in caso di non conformità:** nel caso in cui il prodotto presenti difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in luogo appartato, contattare il rivenditore o il produttore e definire di concerto le azioni successive.

#### **Analisi microbiologica:**

Conta Aeroba Totale:	inferiore a 1000/less than	UFC/g
Coliformi:	inferiori a 10/less than	UFC/g
Salmonella spp:	assente in 25g/absent in	
Staphylococcus aureus:	inferiore a 10/less than	UFC/g
Listeria Monocytogenes:	assente in 1g/absent in	

#### **Analisi Chimica:**

Proteine:	1,0%
Grassi:	0,7%
Carboidrati:	65,5%
Valore Energetico:	275 Kcal/100g