

SCHEDA TECNICA

Dichiarazione in etichetta	Glassa al cioccolato scuro
Prodotto	Glassa a specchio per gelateria e pasticceria
Codice prodotto	PAS012K3
Aspetto e caratteristiche	Prodotto in crema color marrone
Descrizione	Prodotto in crema semilavorato con cacao in polvere che conferisce sapore di cioccolato al gelato e ai prodotti di pasticceria
Imballo	Secchiello da 3 Kg
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere stoccato in luogo fresco ed asciutto, e al riparo dalla luce diretta
Conservazione	24 mesi

Ingredienti

Sciroppo di glucosio, sciroppo di saccarosio, cacao in polvere. Addensanti: pectina, agar-agar. Acidificante: acido citrico. Conservante: potassio sorbato. Aromi

Modo di impiego

Versare la glassa in una bacinella, riscaldare a 40/50°, mescolando lentamente. Versare, quindi, sulla torta ben fredda, porre per 1 minuto in abbattitore, estrarre e decorare.

Analisi chimiche

Umidità	25,7%
---------	-------

Analisi microbiologica

Carica batterica totale	< 10000 UFC/grammo
Lieviti e muffe	< 100 UFC/grammo
Coliformi	< 10 UFC/grammo
Salmonella spp	Assente in 25 grammi
Staphylococcus aureus	Assente
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 grammo

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di prodotto

Valore energetico	305,3	Kcal
	1294,5	Kj
Proteine	2,34	grammi
Carboidrati	68,6	grammi
di cui zuccheri	44,9	grammi
Grassi	2,40	grammi
di cui saturi	1,53	grammi
Fibre	n.d	grammi

Lista allergeni secondo Direttive 2003/89/CE e 2005/26/CE e 2006/142/CE

SI	NO	Allergene (inclusi prodotti derivati)	Note
	X	Cereali contenenti glutine	
	X	Crostacei	
Tr		Uova	Possibile cross contamination
	X	Pesce	
	X	Arachidi	
Tr		Soia	Possibile cross contamination
Tr		Latte	Possibile cross contamination
Tr		Frutta a guscio	Possibile cross contamination
	X	Sedano	
	X	Senape	
	X	Semi di sesamo	
	X	Anid. Solforosa e solfiti in conc. Sup. a 10mg/kg o 10 mg/l	
	X	Lupino	
	X	Molluschi	

Tr= possibili tracce

Il prodotto non è O.G.M. ne contiene ingredienti prodotti a partire da O.G.M. (Reg. 1829/2003 e Reg. 1830/2003 C.E)