

SCHEDA TECNICA

Dichiarazione in etichetta	Glassa di fragola
Prodotto	Glassa a specchio per gelateria e pasticceria
Codice prodotto	PAS018K3
Aspetto e caratteristiche	Prodotto in crema color rosso
Descrizione	Prodotto in crema semilavorato alla fragola per conferire sapore fruttato a creme, mousse, gelati e semifreddi
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 saccarosio, sciroppo di glucosio, amido modificato. Addensanti: pectina, agar-agar. Correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio. Coloranti alimentari: estratto di cartamo, carminio cocciniglia (E120). Aromi. Conservante: potassio sorbato

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	29,5%
---------	-------

Analisi microbiologica

Carica batterica totale	< 1000 UFC/ grammo
Coliformi	< 10 UFC/ grammo
Salmonella spp	Assente in 25 grammi
Staphylococcus aureus	< 10 UFC grammo
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 grammo

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di prodotto

Valore energetico	281	Kcal
	1193	Kj
Proteine	0,12	grammi
Carboidrati	70,1	grammi
di cui zuccheri	53,73	grammi
Grassi	n.d	grammi
di cui saturi	n.d	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)