

SCHEDA TECNICA

Dichiarazione in etichetta	Glassa neutra trasparente
Prodotto	Glassa a specchio per gelateria e pasticceria
Codice prodotto	PAS021K3
Aspetto e caratteristiche	Prodotto in crema neutro trasparente
Descrizione	Prodotto in crema semilavorato per gelateria e 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 saccarosio, sciroppo di glucosio, amido modificato. Addensanti: agar agar, pectina. Correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio. 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 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	260	Kcal
	1088,6	kJ
Proteine	0,1	%
Carboidrati	65	%
di cui zuccheri	0,0	%
Grassi	0,0	%

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)