

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol: 01030401 MIRROR AMARENA 3

Stare: Aprobata de RAQ în data de 12/04/2022

Descriere

glazură cu amarena, ideală pentru glasarea de tip oglindă a torturilor de înghețată, semifreddo, bavareze, mousse și torturi; își păstrează luciul extrem chiar și la -20°C.

Denumire

produs de cofetărie semipreparat pentru decor .

Ingrediente

sirop de glucoză-fructoză, zahăr, apă, piure de amarena 3%, gelifiant: pectină (E440) și caragenan (407), corector de aciditate: acid citric (E330) - citrat de sodiu (E331), stabilizator: clorură de calciu (E509), extract de morcov negru, colorant: E120-E150a, aromă, conservant: sorbat de potasiu (E202).

Produsul poate conține LAPTE.

Caracteristici chimico-fizice

pH_____ 3.5-4.2

Caracteristici micro-biologice

număr total de bacterii (1)_____ 10000 UFC/g max.

drojdii (2)_____ 50 UFC/g max.

mușegaiuri (2)_____ 50 UFC/g max.

bacterii coliforme (3)_____ absente/ g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

Modalitate de păstrare

la loc uscat și răcoros (20°C max.), în ambalajul original, produsul își păstrează caracteristicile cel puțin 15 luni.

Ambalaj

Găleți de plastic de 3 kg net.

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol: 01030401 **MIRROR AMARENA 3**
Stare: Aprobata de RAQ în data de 12/04/2022

Mod de utilizare

luați cantitatea necesară de MIRROR AMARENA și încălziți-o la microunde sau la bain-marie la 45-50°C, apoi amestecați-o puțin, fără a încorpora aer. Așezați deserturile ce urmează a fi glasate pe grătarele corespunzătoare și acoperiți-le cu MIRROR AMARENA. MIRROR AMARENA poate fi utilizat, cu rezultate optime, și fără a fi încălzit; în acest caz, amestecați-l câteva secunde înainte de a-l întinde pe suprafețele de glasat.

Proprietăți nutriționale

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ LA 100 g (OBTINUTE PRIN CALCUL)

Energie _____ 1101 kJ
 _____ 259 kcal
 Grăsimi _____ 0 g
 Carbohidrați _____ 64.5 g
 dintre care zaharuri _____ 61.5 g
 Fibre _____ 0.4 g
 Proteine (N*6.25) _____ 0 g
 Sare _____ 0 g

Alergeni

CONFORM INDICAȚIILOR DIN REG. (UE) 1169/2011:

Cereale care conțin gluten și produse derivate _____
 Crustacee și produse pe bază de crustacee _____
 Ouă și produse pe bază de ouă _____
 Pește și produse pe bază de pește _____
 Arahide și produse pe bază de arahide _____
 Soia și produse pe bază de soia _____
 Lapte și produse pe bază de lapte (inclusiv lactoză) ____ CC
 Fructe cu coajă lemnoasă și produse derivate _____
 Țelină și produse pe bază de țelină _____
 Muștar și produse pe bază de muștar _____
 Semințe de susan și produse pe bază de semințe de susan _____
 Dioxid de sulf și sulfiți la o conc. mai mare de 10 mg/kg ____
 Lupin și produse pe bază de lupin _____
 Moluște și produse pe bază de moluște _____

X = prezent (ingredient conținut).

CC = prezența datorată contaminării încrucișate nu poate fi exclusă.

Certificări

Origine preferențială prin cod vamal european

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol:	01030401	MIRROR AMARENA 3
Stare:	Aprobată de RAQ în data de 12/04/2022	

Declarații

Declarație OGM

Pe baza documentației emise de furnizorii materiilor prime, produsul nu conține și nu este alcătuit din OGM, în conformitate cu Regulamentele 1829/2003/CE - 1830/2003/CE cu privire la alimentele modificate genetic (trasabilitate și etichetare).

Declarație HACCP

Acest produs este realizat în conformitate cu normativele în vigoare în sectorul alimentar și în deplina respectare a normelor de igiena în conformitate cu Regulamentul 852/2004/CE.

Declarație Radiații Ionizante

Acest produs nu suferă, în nicio etapă a procesului de producție, nicio prelucrare prin radiații ionizante.

Declarație Materiale Ambalaj

Ambalajele utilizate pentru ambalare sunt potrivite pentru contactul cu produsele alimentare în conformitate cu legislația comunitară (Regulamentul 1935/2004/CE - -1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) și cu legislația italiană (Decretul Ministerial 21/03/1973 - DPR 777/82) cu modificările și actualizările ulterioare.

Trasabilitate

Trasabilitatea produsului se realizează în conformitate cu Regulamentul 178/2002/CE.