

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol: 01030235 **MIRROR CAMEL 6**

Stare: Aprobata de RAQ în data de 13/12/2018

Descriere

cremă densă de culoare maro închis pe bază de caramel; este potrivită pentru glasarea de tip oglindă a torturilor de înghețată, semifreddo, bavareze, mousse și torturi; își păstrează luciul extrem chiar și la -20°C.

Denumire

semipreparat pentru produse de patiserie, cofetărie.

Ingrediente

caramel 97% (zahăr, sirop de glucoză-fructoză, apă), amidon modificat, agent de îngroșare: E406, conservant: E202, arome, corector de aciditate: E330, colorant: E120.

Poate conține urme de LAPTE.

Caracteristici chimico-fizice

pH _____ 3.8 - 4.2

apă _____ 33 ± 1.5

Caracteristici micro-biologice

număr total de bacterii (1) _____ 5000 UFC/g max.

drojdii (2) _____ 25 UFC/g max.

mușcăiuri (2) _____ 25 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 pentru alimente de 6 kg net.

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol: 01030235 **MIRROR CARMEL 6**
Stare: Aprobata de RAQ în data de 13/12/2018

Mod de utilizare

luați cantitatea necesară de MIRROR CARMEL și încălziți-o la microunde sau la bain-marie la 50-55°C, apoi amestecați-o puțin, fără a încorpora aer.
Așezați deserturile pe care doriți să le glasați pe grătare corespunzătoare, acoperiți-le cu MIRROR CARMEL, întinzând, dacă este cazul, cu ajutorul unei spatule, și mișcați grătarele câteva secunde.
MIRROR CARMEL 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 glasaț.

Proprietăți nutriționale

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ LA 100 g (OBTINUTE PRIN CALCUL)

1. Valoare energetică _____ 264 kcal
1124 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0 g
3. Carbohidrați totali _____ 66.1 g
dintre care zaharuri _____ 64 g
4. Grăsimi _____ 0 g
colesterol _____ 0 mg
5. Fibre alimentare _____ 0 g
6. 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 nucifere 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:	01030235	MIRROR CARMEL 6
Stare:	Aprobată de RAQ în data de 13/12/2018	

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.