

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

**Cod articol:** 01030222 **MIRROR CIOCCOLATO 6**  
**Stare:** Aprobata de RAQ în data de 02/04/2020

**Descriere**

Cremă densă de culoare maro închis pe bază de ciocolată pudră; 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 produsele de patiserie, cofetărie.

**Ingrediente**

pudră de ciocolată 40% (zahăr, cacao), sirop de glucoză-fructoză, apă, zahăr, amidon modificat, corector de aciditate: E334, gelifiant: E440, conservant: E202, arome.

Poate conține urme de LAPTE ȘI DERIVATE.

**Caracteristici chimico-fizice**

apă \_\_\_\_\_ 30.5 % ± 1.5  
zaharoză \_\_\_\_\_ 30.7 % ± 1.5

**Caracteristici micro-biologice**

număr total de bacterii (1) \_\_\_\_\_ 10000 UFC/g max.  
drojdii (2) \_\_\_\_\_ 50 UFC/g max.  
mușgaiuri (2) \_\_\_\_\_ 50 UFC/g max.  
bacterii coliforme (3) \_\_\_\_\_ absente/g  
salmonella (4) \_\_\_\_\_ absentă/25 g

- (1) ISO 4833:91  
(2) ISO 7954:87  
(3) ISO 4832:91  
(4) ISO 6579:93

**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 3, 6 sau 25 kg net.

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

**Cod articol:** 01030222 **MIRROR CIOCCOLATO 6**  
**Stare:** Aprobata de RAQ în data de 02/04/2020

**Mod de utilizare**

Încălziți în cuptorul cu microunde sau la bain-marie la 45-50°C MIRROR CIOCCOLATO cantitatea necesară; amestecați fără a încorpora aer și turnați pe deserturile pe care doriți să le glazurați.

**Proprietăți nutriționale**

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ LA 100 g (OBTINUTE PRIN CALCUL)

Energie \_\_\_\_\_ 1125 kJ  
265 kcal Grăsimi \_\_\_\_\_ 2.7 g  
dintre care acizi grași saturați \_\_\_\_\_ 1.6 g  
acizi grași mononesaturați \_\_\_\_\_ 1 g  
acizi grași polinesaturați \_\_\_\_\_ 0.1 g  
Carbohidrați \_\_\_\_\_ 57.2 g  
dintre care zaharuri \_\_\_\_\_ 55 g  
Fibre \_\_\_\_\_ 2.6 g  
Proteine \_\_\_\_\_ 3 g  
Sare \_\_\_\_\_ 0.03 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  
Fruite 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

|                     |                                       |                            |
|---------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Cod articol:</b> | <b>01030222</b>                       | <b>MIRROR CIOCCOLATO 6</b> |
| <b>Stare:</b>       | Aprobată de RAQ în data de 02/04/2020 |                            |

#### 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.