

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol: 01030266 MIRROR LIMONE 3

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

Descriere

glazură cu lămâie gata de utilizare de culoare galbenă; 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

produs de cofetărie semipreparat pentru decor.

Ingrediente

sirop de glucoză - fructoză, zahăr, apă, pastă de lămâie confiată 5% (zahăr, coajă de lămâie confiată, suc de lămâie, ulei esențial), suc de lămâie rehidratat, gelifianți: pectină (E440) - caragenan (E407), corector de aciditate: acid citric (E330) - citrat de sodiu (E331), stabilizator: clorură de calciu (E509), extracte vegetale (spirulină și șofran), colorant: E160a - E100, aromă, conservant sorbat de potasiu (E202).

Produsul poate conține urme de LAPTE

Caracteristici micro-biologice

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

drojdii (2) _____ 50 UFC/g max.

mușcăiuri (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.

Mod de utilizare

luați cantitatea necesară de MIRROR LIMONE 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 LIMONE. MIRROR LIMONE 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.

Caracteristici chimico-fizice

pH _____ 3.5 - 4.0

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol: 01030266 MIRROR LIMONE 3

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

Proprietăți nutriționale

VALORI NUTRIȚIONALE LA 100 g (OBTINUTE PRIN CALCUL)

1. Valoare energetică _____ 256 kcal
_____ 1087 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0 g
3. Carbohidrați totali _____ 63.1 g
dintre care zaharuri _____ 60.2 g
4. Grăsimi _____ 0.3 g
dintre care acizi grași saturați _____ 0.1 g
5. Fibre alimentare _____ 0.4 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 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:	01030266	MIRROR LIMONE 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.