

Aceasta este traducerea fisei tehnice emisa de producator

**Cod articol:** 01010222 **NOBEL BIANCO 10**  
**Stare:** Aprobata de RAQ în data de 07/11/2018

**Descriere**

glazură albă de calitate superioară pentru produse de cofetărie, patiserie. Pe bază de grăsimi vegetale fracționate cu un punct de topire scăzut, produsul având o consistență excelentă a gustului.

**Denumire**

glazură pentru produse de cofetărie.

**Ingrediente**

zahăr, grăsimi vegetale (palmier, cocos), LAPTE praf degresat, emulgator lecitină (din SOIA), arome.

Poate conține urme de FRUCTE CU COAJĂ LEMNOASĂ.

**Caracteristici chimico-fizice**

grăsimi totale (1) \_\_\_\_\_ 40.5 % ± 1  
zaharoză \_\_\_\_\_ 40.5 % ± 1  
substanță uscată totală lactică \_\_\_\_\_ 17.5 % min.  
umiditate (K.F.) \_\_\_\_\_ 1 % max.  
vâscozitate (O.I.C.C.C.) \_\_\_\_\_ 0.3-0.7 Pa\*s  
lim. de curgere (O.I.C.C.C.) \_\_\_\_\_ 2-5 Pa  
punct de topire (curgere) \_\_\_\_\_ 32.5-33.5°C

(1) extracție prin Soxhlet și eter de petrol după hidroliză acidă.

**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  
Escherichia coli (4) \_\_\_\_\_ absentă/g  
salmonella (5) \_\_\_\_\_ absentă/25 g

- (1) ISO 4833:91  
(2) ISO 7954:87  
(3) ISO 4832:91  
(4) ISO 16649-2:01  
(5) ISO 6579:93

**Modalitate de păstrare**

la loc uscat și răcoros (20°C max.), în ambalajul original, produsul își păstrează caracteristicile organoleptice cel puțin 13 luni.  
A se păstra la loc ferit de umiditate.

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

**Cod articol:** 01010222 **NOBEL BIANCO 10**  
**Stare:** Aprobata de RAQ în data de 07/11/2018

**Ambalaj**

în stare solidă, sub formă de picături în cutii de carton cu folie internă din PET+PE pentru alimente de 5 sau 10 kg net.

MODALITATE DE TRANSPORT:  
la o temperatură de maxim 20°C

**Mod de utilizare**

topiți la bain-marie amestecând constant, fără a depăși temperatura de 45°C. Nu este necesar să temperați. A nu se amesteca cu ciocolată pură. Evitați cu strictețe orice posibilă contaminare cu umiditate și făină.

**Proprietăți nutriționale**

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ LA 100 g (OBTINUTE PRIN CALCUL)

1. Valoare energetică \_\_\_\_\_ 595 kcal  
2470 kJ  
2. Proteine (N\*6.25) \_\_\_\_\_ 6.5 g  
3. Carbohidrați totali \_\_\_\_\_ 50.4 g dintre care  
zaharuri \_\_\_\_\_ 50.4 g  
polialcool \_\_\_\_\_ 0 g  
amidon \_\_\_\_\_ 0 g  
4. Grăsimi \_\_\_\_\_ 40.5 g  
dintre care acizi grași saturați \_\_\_\_\_  
38.7 g  
grăsimi mononesaturate \_\_\_\_\_ 1.8 g  
grăsimi polinesaturate \_\_\_\_\_ 0.2 g  
colesterol \_\_\_\_\_ 0 mg  
5. Fibre alimentare \_\_\_\_\_ 0 g  
6. Sare \_\_\_\_\_ 0.37 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 \_\_\_\_\_ X (lecitină din soia)  
Lapte și produse pe bază de lapte (inclusiv lactoză) \_\_\_\_\_ X (lapte praf degresat)  
Fructe cu coajă lemnoasă și produse derivate \_\_\_\_\_ CC (prezență posibilă ca urmare a contaminării încrucișate în produsul ambalat)  
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.

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

**Cod articol:** 01010222 NOBEL BIANCO 10

**Stare:** Aprobata de RAQ în data de 07/11/2018

## Certificări

Origine preferențială prin cod vamal european

## 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.