

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol: 01010221 **NOBEL BITTER 10**

Stare: Aprobata de RAQ în data de 11/10/2019

Descriere

glazură neagră de calitate superioară pentru produsele 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

grăsimi vegetale (palmier, cocos), zahăr, cacao degresată cu 10-12 % unt de cacao, LACTOZĂ, emulgator lecitină (din SOIA), arome.

Poate conține urme de FRUCTE CU COAJĂ LEMNOASĂ.

Caracteristici chimico-fizice

grăsimi totale (1) _____ 39 % $\pm$ 1.5
substanță uscată totală din cacao _____ 25 % min.
umiditate (K.F.) _____ 1.5 % max.
vâscozitate (O.I.C.C.) _____ 0.6-1.2 Pa.s
limită de curgere (O.I.C.C.) _____ 1-4 Pa

(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.
mușgaiuri (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 18 luni.
A se păstra la loc ferit de umiditate.

Aceasta este traducerea fișei tehnice emisă de producător

Cod articol: 01010221 **NOBEL BITTER 10**
Stare: Aprobata de RAQ în data de 11/10/2019

Ambalaj

cutie de 10 kg care conține două pungi din polietilenă pentru alimente de 5 kg.

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. A se păstra la loc ferit de umiditate.

Proprietăți nutriționale

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ LA 100 g (OBTINUTE PRIN CALCUL)

1. Valoare energetică _____ 555 kcal
2305 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 6.8 g
3. Carbohidrați totali _____ 41.2 g dintre care
zaharuri _____ 38 g
polialcool _____ 0 g
amidon _____ 3.2 g
4. Grăsimi _____ 39 g
dintre care acizi grași saturați _____
36.4 g
grăsimi mononesaturate _____ 2.3 g
grăsimi polinesaturate _____ 0.3 g
colesterol _____ 0 mg
5. Fibre alimentare _____ 5.8 g
6. Sare _____ 0.07 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 (lactoză)
Fructe cu coajă lemnoasă și produse derivate _____ CC
Țelină și produse derivate _____
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: **01010221** **NOBEL BITTER 10**

Stare: Aprobata de RAQ în data de 11/10/2019

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.