

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 15910

TIPO PRODOTTO: PASTA

Nome:

**MIRROR GLAZE SALTED BUTTER
CAMEL**

senza
glutine
gluten
free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE
DELL'ALIMENTO**

Semilavorato in pasta al gusto di caramello al burro salato per le preparazioni dolciarie in pasticceria.
Utilizzato per la glassatura di torte e semifreddi sia a temperature positive che negative.
Mantiene la sua lucentezza anche a -20°C.

CONDIZIONI DI UTILIZZO

Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno.
Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.

CONSIGLI

Prelevare dalla confezione la quantità necessaria di prodotto e scaldarla in microonde o a bagnomaria a 37-40°C e mescolarlo delicatamente senza inglobare aria.
Per maggiori informazioni sulla modalità d'uso vedere l'allegato alla scheda tecnica.

**INGREDIENTI e ALLERGENI
(Secondo Reg. (UE) 1169/2011)**

zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE condensato zuccherato, zucchero caramellato, gelatina alimentare, addensante (agar-agar), aroma naturale, preparato aromatico al caramello (zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO, PANNA), acidificante (acido lattico), sale, antiossidante (citrato di sodio), conservante (sorbato di potassio).

PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.

COLORE DEL PRODOTTO

Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
PH	5 +/-0,2	ENERGIA kJ	1.097
		ENERGIA kcal	258
		GRASSI g	1,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,70
		CARBOIDRATI g	60,00
		DI CUI ZUCCHERI g	55,00
		PROTEINE g	2,00
		SALE g	0,35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione

Secchielli da 3 kg; 2 per cartone.

Conservabilità

18 mesi in confezione originale ed integra



The Genuine Company

Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

01191591000



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

