

Nome: JELLYSTAR NEUTRAL SPRAY**Denominazione di vendita:** Lucidante in gel pronto all'impiego per macchine spray**Codice:** B212.V1**Marchio:** BRAUN**INFORMAZIONI PRODOTTO****Applicazioni:** per lucidare torte di frutta o dolci in genere**Caratteristiche:**
Pronto all'uso
Facile e veloce utilizzo
Taglio pulito
Non si appiccica al coltello
Può essere applicato sul dolce prima della congelazione**Ingredienti:** acqua; zucchero; sciroppo di glucosio; correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio, citrati di potassio, fosfati di potassio, fosfati e difosfati di calcio; gelificanti: carragenina e pectine; addensante: farina di semi di carrube; conservante: sorbato di potassio; aroma.**Cross contamination:** ASSENTE**PACKAGING****Packaging:** Bag in Box**Peso Netto:** 13 kg**Condizioni di stoccaggio:** Confezionato in atmosfera protettiva. Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di gelo, calore e luce. Una volta aperta conservare la confezione a temperatura compresa tra 0°C e +8 °C e consumare in tempi brevi.**TMC (termine minimo di conservazione)** 12 mesi**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)**Aspetto:** Liquido viscoso**Colore:** Incolore**Odore:** Albicocca**Gusto/Aroma:** Albicocca

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**C.B.T.:** 10000 ufc/g max**Lieviti:** 100 ufc/g max**Muffe:** 100 ufc/g max**Salmonella:** Assente /25g**Coliformi Totali:** 10 ufc/g max**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	729
	Kcal	173
Grassi:	g	0,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati:	g	42,3
di cui zuccheri	g	36,4
Fibra:	g	0,5
Proteine:	g	0,0
Sale:	g	0,3

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE**Kosher:** NO**Halal:** NO**Vegani*:** SI**Vegetariani**:** SI

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato.

Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori.

Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 2 del: 17/01/2023

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011

Sostanza

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei

-

Uova e prodotti a base di uova

-

Pesce e prodotti a base di pesce

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi

-

Soia e prodotti a base di soia

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti

-

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

Contaminazione crociata: **ASSENTE**

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.