

CRESCO**Form 3.4.01**

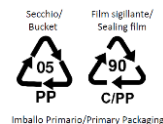
Agg: 01/2022

Revisione: 3

Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa**Nome:** JELLYSTAR SPECIAL ALBICOCCA**Denominazione di vendita:** Lucidante in gel**Codice:** B214.V2**Marchio:** BRAUN**INFORMAZIONI PRODOTTO****Applicazioni:** Per lucidare torte di frutta o dolci in genere**Caratteristiche:** Facile e veloce utilizzo
Taglio pulito
Non si appiccica al coltello
Può essere applicato sul dolce prima della congelazione**Dosaggio indicativo/
Ricetta base:** 1000 g Jellystar special Albicocca
250 g/600 g acqua (secondo l'impiego)**Modalità d'uso:** Mescolare e riscaldare a 83-85°C**Ingredienti:** zucchero - acqua - sciroppo di glucosio - polpa di albicocca 16% - agenti gelificanti: carragenina, E440ii - correttori di acidità: E330, E332ii, E340ii, E450i, E341i - conservante: sorbato di potassio - addensante: farina di semi di carrube - aroma - destrosio

QUID: 16% polpa di albicocca

Cross contamination: ASSENTE**PACKAGING****Packaging:** Secchio**Peso Netto:** 7 kg**Condizioni di stoccaggio:** Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di gelo, calore e luce.**TMC (termine minimo di conservazione)** 12 mesi**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)**Aspetto:** Massa densa**Colore:** Giallo**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/25 g
Coliformi Totali:	10 ufc/g max

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1006
	Kcal	238
Grassi:	g	0,0
	di cui acidi grassi saturi	0,0
Carboidrati:	g	57,7
	di cui zuccheri	52,6
Fibra:	g	1,3
Proteine:	g	0,2
Sale:	g	0,1

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: 1 del: 20/04/2023

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 illinoensis* (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 SO₂ 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.