

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	15902A	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	MIRROR GLAZE GUSTO CIOCCOLATO			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato 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 35/40°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)	sciropo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, destrosio, cacao in polvere, burro di cacao, addensanti (pectina, citrato tricalcio, polifosfato di sodio), acidificante (acido citrico), aromi, antiossidanti (lattato di calcio, citrato di sodio), conservante (sorbato di potassio), sale, estratto di cacao. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.			
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
PH	5,2 +/- 0,3	ENERGIA kJ	1.060	
		ENERGIA kcal	250	
		GRASSI g	1,90	
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	1,20	
		CARBOIDRATI g	55,00	
		DI CUI ZUCCHERI g	48,00	
		PROTEINE g	1,80	
		SALE g	0,22	
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 1831/2003 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

35581590200



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.

