

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 15913

TIPO PRODOTTO: PASTA

Nome:

MIRROR GLAZE MANGO

senza
glutine
gluten
free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Semilavorato in pasta al gusto di mango 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 40-42°C e mescolarla 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, amido modificato, gelatina alimentare, succo concentrato di mango 1,0%, coloranti (curcumina, cocciniglia), antiossidanti (citrate di sodio, lattato di calcio), addensanti (pectina, citrato tricalcio, polifosfato di sodio), acidificante (acido citrico), aromi, conservante (sorbato di potassio).

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	4,9 +/-0,2	ENERGIA kJ	1.077
		ENERGIA kcal	253
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	62,00
		DI CUI ZUCCHERI g	52,00
		PROTEINE g	1,00
		SALE g	0,18

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

28991591300



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.

