

Cod. articolo: 01030235 **MIRROR CARAMEL 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/12/2018

Descrizione

crema densa marrone scuro a base di caramello di zucchero; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

caramello 97 % (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua), amido modificato, addensante: E406, conservante: E202, aromi, acidificante: E330, colorante: E120.

Il prodotto può contenere LATTE.

Caratteristiche chimico-fisiche

pH _____ 3.8 - 4.2
acqua _____ 33 ± 1.5

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 25 UFC/g max.
muffe (2) _____ 25 UFC/g max.
coliformi (3) _____ assenti/g

(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91

Modalità di conservazione

in ambiente fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 15 mesi.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 6 kg netti.

Cod. articolo: 01030235 **MIRROR CARAMEL 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/12/2018

Modalità d'uso

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR CARAMEL e scaldarla in micro-onde od a bagno-maria a 50-55°C, mescolarla poi brevemente senza inglobare aria.
Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie, ricoprirli con MIRROR CARAMEL stendendolo se necessario con una spatola e vibrare poi le griglie per qualche istante.
MIRROR CARAMEL può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 264 kcal
1124 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 66.1 g
di cui zuccheri _____ 64 g
4. Grassi _____ 0 g
colesterolo _____ 0 mg
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. Sale _____ 0 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine 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 (compreso lattosio) CC
Frutta a guscio e prodotti derivati _____
Sedano e prodotti a base di sedano _____
Senape e prodotti a base di senape _____
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
Lupino e prodotti a base di lupino _____
Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01030235	MIRROR CARAMEL 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 13/12/2018	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.