

Cod. articolo: 01030352 MIRROR NEUTRAL 3**Stato:** Approvata da RAQ in data 22/03/2019**Descrizione**

glassa a specchio di colore e gusto neutri con elevata trasparenza adatta alla ricopertura di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.

Ingredienti

zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, gelificanti: agar-agar e pectina, correttori di acidità: acido citrico (E330)- acido malico (E296)- citrato di sodio (E331), conservante: potassio sorbato (E202).

Il prodotto può contenere SOLFITI.

Caratteristiche chimico-fisiche

sostanza secca _____ 70°Brix $\pm$ 1.5

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 10000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 50 UFC/g max.
muffe (2) _____ 50 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 18 mesi.

Confezione

secchiello in plastica da 3 kg netti.

Cod. articolo: 01030352 **MIRROR NEUTRAL 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/03/2019

Modalità d'uso

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR NEUTRAL e scaldarlo in forno a microonde o a bagnomaria a 50-55°C, quindi mescolarlo brevemente senza inglobare aria. Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie e ricoprirli con MIRROR NEUTRAL stendendolo con una spatola quindi vibrare le griglie per qualche istante.

MIRROR NEUTRAL può essere utilizzato con ottimi risultati anche senza riscaldarlo; in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo sulle superfici da ricoprire.

I dolci decorati con MIRROR NEUTRAL mantengono la loro brillantezza anche in congelatore a -20°C.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico | 279 kcal |
| 1187 kJ | |
| 2. Proteine (N*6.25) | 0 g |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 69.8 g |
| di cui zuccheri | 69.8 g |
| 4. Grassi | 0 g |
| colesterolo | 0 mg |
| 5. Fibre alimentari | 0 g |
| 6. Sale | 0.08 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) _____
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_ CC
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:	01030352	MIRROR NEUTRAL 3
Stato:	Approvata da RAQ in data 22/03/2019	

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.