

Cod. articolo: 01030207 **COVERGEL NEUTRO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 02/11/2018

Descrizione

brillantante neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina incolore e priva di aroma; possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida e cremosa per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, gelificante: pectina (E440), correttori di acidità: acido citrico (E330)-cloruro di calcio (E509)-difosfato tetrasodico (E450iii), conservante: acido sorbico (E200).

Caratteristiche chimico-fisiche

saccarosio	31 %
sostanza secca	62 ± 1.5°Brix
pH	3-3.5

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

nelle confezioni originali ed in ambiente fresco (20°C max.) il prodotto mantiene le sue

Stampato il 25/12/2022 17:06

Mod. D-09-01/01 rev.3 del 13/05/2019

PAGINA 1 di 4

Cod. articolo: 01030207 **COVERGEL NEUTRO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 02/11/2018

caratteristiche per almeno 15 mesi.

Confezione

secchielli plastici per alimenti da 6 e 14 kg netti.

Modalità d'uso

stemperare 1000 g di COVERGEL NEUTRO in 500 g di acqua. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL NEUTRO sulle torte. Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	242 kcal
	1028 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0 g
3. Carboidrati metabolizzabili	60.5 g
di cui zuccheri	60.5 g
4. Grassi	0 g
5. Fibre alimentari	1.1 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01030207 **COVERGEL NEUTRO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 02/11/2018

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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				
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo:	01030207	COVERGEL NEUTRO 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 02/11/2018	

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.