

**Cod. articolo:** 01030325 **MIRAGEL SPRAY NEUTRO 12**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 15/11/2018

**Descrizione**

liquido quasi incolore ed inodore per la ricopertura e brillantatura di torte alla frutta dopo riscaldamento senza aggiunta di acqua; la struttura densa ma scorrevole lo rende particolarmente adatto all'utilizzo con macchine spruzzatrici. Non contiene coloranti nè aromi.

**Denominazione**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

**Ingredienti**

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

**Caratteristiche chimico-fisiche**

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| sostanza secca        | 47 ± 1 °Brix |
| peso specifico a 20°C | 1.2 circa    |
| viscosità a 20°C      | 0.2-0.6 Pa*s |
| pH                    | 3.2-3.5      |

**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

**Cod. articolo:** 01030325 **MIRAGEL SPRAY NEUTRO 12**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 15/11/2018

**Modalità di conservazione**

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

**Confezione**

tanica in plastica per alimenti da 12 kg netti.

**Modalità d'uso**

MIRAGEL SPRAY TIPO NEUTRO è pronto all'uso: si trasforma in lucida e trasparente gelatina per riscaldamento e successivo raffreddamento. Con macchine spruzzatrici regolare il termostato sulla temperatura massima (95°C); non aggiungere acqua. Per applicazioni tradizionali con pennello riscaldare fino ad 90-95°C; non aggiungere acqua.

AVVERTENZA: dopo lunghi periodi di permanenza in magazzino si consiglia di agitare brevemente MIRAGEL SPRAY TIPO NEUTRO prima di versarlo dalla confezione.

**Proprietà nutrizionali**

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico           | 180 kcal |
|                                | 760 kJ   |
| 2. Proteine (N*6.25)           | 0 g      |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 44.6 g   |
| di cui zuccheri                | 44.6 g   |
| 4. Grassi                      | 0 g      |
| 5. Fibre alimentari            | 1 g      |
| 6. Sale                        | 0 g      |

**Cod. articolo:** 01030325 **MIRAGEL SPRAY NEUTRO 12**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 15/11/2018

**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 | - |  |  |  |
| Lupino e prodotti a base di lupino                   | - |  |  |  |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco              | - |  |  |  |

- = assente; X = presente; (ingrediente che lo contiene).  
CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

**Certificazioni**

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

---

|                       |                                     |                                |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Cod. articolo:</b> | <b>01030325</b>                     | <b>MIRAGEL SPRAY NEUTRO 12</b> |
| <b>Stato:</b>         | Approvata da RAQ in data 15/11/2018 |                                |

---

## 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.