

Cod. articolo: 01030266 MIRROR LIMONE 3**Stato:** Approvata da RAQ in data 19/03/2019**Descrizione**

glassa al limone pronta all'impiego di colore giallo; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.

Ingredienti

sciropo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, pasta di limone candita 5% (zucchero, scorze di limone candite, succo di limone, olio essenziale), succo di limone reidratato, gelificante: pectina (E440), amido modificato, correttori di acidità: acido citrico (E330) - citrato di sodio (E331), stabilizzante: cloruro di calcio (E509), estratti vegetali (spirulina e cartamo), coloranti: E160a - E100, aroma, conservante potassio sorbato (E202).

Il prodotto può contenere LATTE

Caratteristiche chimico-fisiche

acqua_____ 35.5 ± 1.5
saccarosio_____ 26.5 ± 1
pH_____ 3.5 - 4.0

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 15 mesi.

Confezione

secchiello in plastica da 3 e da 6 kg netti.

Cod. articolo: 01030266 **MIRROR LIMONE 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/03/2019

Modalità d'uso

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR LIMONE e scaldarlo in forno a microonde o a bagnomaria a circa 45-50°C, quindi mescolarlo brevemente senza inglobare aria. Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie e ricoprirli con MIRROR LIMONE. MIRROR LIMONE può venire utilizzato con buoni risultati sulle superfici piane anche senza essere riscaldato: in questo caso spatolarlo per qualche istante prima di stenderlo.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	256 kcal
	1086 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0 g
3. Carboidrati metabolizzabili	63.9 g
di cui zuccheri	63.6 g
polialcoli	0 g
amido	0.3 g
4. Grassi	0 g
5. Fibre alimentari	0.2 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:	01030266	MIRROR LIMONE 3
Stato:	Approvata da RAQ in data 19/03/2019	

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.