

Cod. articolo: 01030338 **MIRROR PISTACCHIO 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/09/2017

Descrizione

glassa al pistacchio pronta all'impiego di colore verde; 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, grasso vegetale (palma, girasole), PISTACCHIO (7%), LATTE scremato in polvere, amido modificato, gelificante: pectina (E440ii), colorante: E171, conservante potassio sorbato (E202), emulsionante: E435, aromi, estratto vegetale (cartamo), acidificante: acido tartarico (E334).

Caratteristiche chimico-fisiche

acqua _____ 28.5 +/- 2%
pH _____ 5.6 +/- 0.2

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 12 mesi.

Confezione

secchiello in plastica da 3 kg netti.

Cod. articolo: 01030338 **MIRROR PISTACCHIO 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/09/2017

Modalità d'uso

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR PISTACCHIO e scaldarlo in forno a microonde o a bagnomaria a 45-50°C, quindi mescolarlo brevemente senza inglobare aria. Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie e ricoprirli con MIRROR PISTACCHIO. MIRROR PISTACCHIO 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

NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	353 kcal
1483 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	1.7 g
3. Carboidrati metabolizzabili	52.5 g
di cui zuccheri	51.9 g
4. Grassi	15 g
di cui saturi	6 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	0.8 g
6. Sale	0.03 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) X (latte magro in polvere)
Frutta a guscio e prodotti derivati X (pistacchio)
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:	01030338	MIRROR PISTACCHIO 3
Stato:	Approvata da RAQ in data 22/09/2017	

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.