

Cod. articolo: 01980070 **MIRROR CIOCCOLATO BIANCO WT NEW 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/07/2023

Descrizione

crema densa a base di cioccolato bianco; è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte; mantiene una lucentezza estrema anche a -20°C.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

cioccolato bianco 37% (LATTE magro condensato zuccherato, zucchero, burro di cacao, BURRO anidro), sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, amido modificato (mais), gelificante: E440, conservante: E202, correttori di acidità: E334-E331-E450, emulsionante: E435, aromi.

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.

Per una miglior conservazione si consiglia di stoccare a temperatura di refrigerazione.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 6 e 15 kg netti.

Modalità d'uso

Prelevare dalla confezione la quantità necessaria di MIRROR CIOCCOLATO BIANCO WT e scaldarla in micro-onde 55-57°C, mescolarla brevemente avendo cura di non inglobare aria.

Cod. articolo: 01980070 **MIRROR CIOCCOLATO BIANCO WT NEW 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/07/2023

Porre i dolci da glassare sulle apposite griglie, ricoprirli e se necessario stendere con una spatola e vibrare poi le griglie per qualche istante per far colare la glassa in eccesso. I dolci coperti possono essere conservati in frigorifero od in congelatore. Si specifica che il colore e l'opacità della glassa riscaldata non sarà quella definitiva ma avrà bisogno di raffreddarsi e cristallizzare per avere un buon effetto coprente. N.B. Per ottenere un effetto più coprente, si consiglia di mettere il dolce in frigorifero appena ricoperto in modo da migliorare la cristallizzazione del prodotto.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	331 kcal
	1392 kJ
2. Proteine (N*6.25)	1.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	58.7 g
di cui zuccheri	55.8 g
4. Grassi	10 g
di cui saturi	6.3 g
monounsaturi	3.3 g
polinsaturi	0.3 g
5. Fibre alimentari	0.14 g
6. Sale	0.12 g

Cod. articolo: 01980070 **MIRROR CIOCCOLATO BIANCO WT NEW 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/07/2023

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	X	latte condensato, burro anidro	
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: 01980070 **MIRROR CIOCCOLATO BIANCO WT NEW 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/07/2023

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.