

Cod. articolo: 01982138 **COLORGLAZE GREEN 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 28/05/2025

Descrizione

glassa 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. Ideale per prodotti con temperatura di servizio +5°C e -18/-20°C.

Denominazione legale

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.

Ingredienti

sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, amido di riso, gelificanti: pectina (E440), carragenina (E407); correttori di acidità: acido citrico (E330), sodio citrato (E331); fibra di agrumi, stabilizzante: cloruro di calcio (E509), coloranti: curcumina (E100), tartrazina (E102)(*), blu brillante FCF (E133) (*); destrosio, aroma, conservante: potassio sorbato (E202).

(*) "può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini" (Regolamento CE 1333/2008)

Il prodotto può contenere LATTE.

Caratteristiche chimico-fisiche

sostanza secca 64 ± 1.5°Brix

pH	3.7 - 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 e shelf-life

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

Stampato il 27/06/2025

PAGINA 1 di 4

Sede legale:
Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)
Uff. commerciali / amministrativi:
Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)
Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.
Tel. +39 0331 284111
info@irca.eu
www.irca.eu
Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969
C.F./P.IVA IT 09684290969
Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di
IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.
Società a socio unico

Cod. articolo: 01982138 **COLORGLAZE GREEN 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 28/05/2025

Confezione

secchiello in plastica da 3 kg netti.

Modalità d'uso

Prelevare dal secchiello la quantità di prodotto desiderata. Mixare con frullatore ad immersione fino a rendere fluido ed omogeneo il prodotto, facendo attenzione a non inglobare aria. Prelevare il dolce dal congelatore (-18/20°C), eliminare eventuale brina dalla superficie e porlo su apposita griglia. Ricoprire, come d'abitudine, aiutandosi con una spatola se necessario ed eliminare la glassa in eccesso con una leggera vibrazione della griglia. Riporre il dolce in frigorifero (4/5°C) o congelatore (-18/20°C) a seconda delle esigenze.

In mancanza di un mixer è possibile miscelare la glassa manualmente con una spatola facendo attenzione a non inglobare aria.

Per coperture che richiedono maggior fluidità, è possibile scaldare la glassa in microonde fino a 33/35°C oppure aggiungere acqua alla glassa fino ad un massimo del 5%.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	1066 kJ
	251 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	62.3 g
di cui zuccheri	58.2 g
Fibre	0.6 g
Proteine	0 g
Sale	0.03 g

Cod. articolo: 01982138 **COLORGLAZE GREEN 3**
Stato: Approvata da RAQ in data 28/05/2025

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

Cod. articolo:	01982138	COLORGLAZE GREEN 3
Stato:	Approvata da RAQ in data 28/05/2025	

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 e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione. Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

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.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Stampato il 27/06/2025

PAGINA 4 di 4