

# MIRROR GEL NEUTRA A FREDDO

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

Semilavorato in pasta per pasticceria / gelatina pronta all'uso

## INGREDIENTI

Sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, saccarosio, addensante: E406 agar-agar, E440 pectina; conservante: E202 potassio sorbato; E330 acido citrico.

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mirror Gel Neutra è ideale per coperture a freddo. Resistente alla surgelazione e facilmente spalmabile sulla superficie. È utilizzabile per copertura e glassature di torte, in particolare quelle con frutta fresca.

## DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO

Si usa tal quale senza necessità di scaldare il prodotto. Rimestare vigorosamente la parte di prodotto necessaria e dosare/distribuire a pennello o spatola.

## CONFEZIONE

Secchio in plastica per alimenti - contenuto in peso 5 kg  
Scatola in cartone - contenuto in peso 10 kg (n°2 secchi da 5 kg)

## CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere col coperchio la confezione dopo l'uso.

## DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE

(valori medi)

ASPETTO	pastoso
ODORE	neutro
COLORE	trasparente

CARICA BATTERICA TOTALE	<1000 UFC/g
LIEVITI	<10 UFC g
MUFFE	<10 UFC g

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr DI PRODOTTO

(valori medi)

VALORE ENERGETICO	254 kcal	1059 kjoule
CARBOIDRATI	g 63,8	
di cui zuccheri	g 53,9	
GRASSI	g 0,0	
di cui saturi	g 0,0	
PROTEINE	g 0,0	
SALE	g 0,0	

# MIRROR GEL NEUTRA A FREDDO

## DICHIARAZIONI AGGIUNTIVE RELATIVE AL PRODOTTO ED ALL'AZIENDA

### IDONEITÀ SANITARIA

*Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche, sull'igiene dei prodotti alimentari*

IL PRODOTTO E' IDONEO ALLA CONSUMAZIONE UMANA E RISULTA CONFORME ALLA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE PER GLI ASPETTI RELATIVI ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI.

### ALLERGENI

*Regolamento CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni*

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI.

### RINTRACCIABILITÀ

*Regolamento CE 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni*

IL PRODOTTO RISPETTA LE NORMATIVE VIGENTI PER LA RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI.

### OGM

*Regolamento CE 1829/2003 e successive modifiche; Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche*

IL PRODOTTO NON CONTIENE E NON DERIVA DA OGM.

### RADIAZIONI IONIZZANTI

*Direttiva 1999/2/CE e Direttiva 1999/3/CE e successive modifiche*

IL PRODOTTO NON VIENE TRATTATO CON RADIAZIONI IONIZZANTI.

### CONTATTO CON ALIMENTI

*Regolamento CE 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni*

UTENSILI, MATERIALI E IMBALLAGGI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON L'ALIMENTO RISULTANO CONFORMI.

## CERTIFICAZIONI AZIENDALI LAPED

Il sistema di gestione ambientale è certificato ISO 14001:2015

Il sistema di gestione per la qualità è certificato ISO 9001:2015