



Form 3.4.01

 Agg: 01/2017
 Revisione: 2
 Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: CRISTALINE

Denominazione di vendita: Lucidante in gel pronto all'impiego per guarnizioni a specchio e per la frutta

Codice: B019.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per decorazioni a specchio per la superficie di torte, lucidante per la frutta, gelatina per decorazione, etc.
Modalità d'uso:	prelevare direttamente dalla confezione per guarnire o lucidare la frutta. E' possibile colorare o aromatizzare il prodotto prima dell'utilizzo
Ingredienti:	sciroppo di glucosio; acqua; zucchero; gelificanti: agar-agar, E440ii; acidificanti: acido citrico, difosfato disodico; stabilizzante: glicerolo; conservante: potassio sorbato.
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Secchiello
Peso Netto:	4 kg
Condizioni di stoccaggio:	conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di gelo, calore e luce.
TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Massa viscosa
Colore:	Neutro
Odore:	Neutro
Gusto/Aroma:	Dolce

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	4,2
BX:	62



Form 3.4.01

Agg: 01/2017

Revisione: 2

Pag.2 di 3

Scheda tecnico informativa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.: 10000 ufc/g max

Lieviti: 100 ufc/g max

Muffe: 100 ufc/g max

Salmonella: Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia: kJ 996

Kcal 237

Grassi: g 0,0

di cui acidi grassi saturi g 0,0

Carboidrati: g 58,1

di cui zuccheri g 47,3

Fibra: g 0,5

Proteine: g 0,0

Sale: g 0,0

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 1 del: 11/09/2017

Stampato il: 09/04/2018

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Scheda tecnico informativa

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.3 di 3

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 116912011

Sostanza

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati 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 (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti

-

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

Contaminazione crociata: ASSENTE

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.