



**Form 3.4.01**

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

## Scheda tecnico informativa

**Nome:** JELLYSTAR NEUTRO  
**Denominazione di vendita:** Lucidante in gel neutro  
**Codice:** B209.V1  
**Marchio:** BRAUN

### INFORMAZIONI PRODOTTO

<b>Applicazioni:</b>	Per lucidare torte di frutta o dolci in genere
<b>Dosaggio indicativo/ Ricetta base:</b>	1000 g Jellystar Neutro 500 g Acqua (25% - 60% secondo l'impiego  Mescolare e riscaldare a 90 - 95°C.
<b>Ingredienti:</b>	zucchero; acqua; sciroppo di glucosio; gelificanti: carragenina, pectina; correttori di acidità: acido citrico, citrato tripotassico, fosfato dipotassico, fosfato monocalcico, difosfato disodico; conservante: sorbato di potassio; addensante: farina di semi di carruba; aroma.
<b>Cross contamination:</b>	ASSENTE

### PACKAGING

<b>Packaging:</b>	Secchiello
<b>Peso Netto:</b>	15 kg
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di gelo, calore e luce.
<b>TMC (termine minimo di conservazione)</b>	15 mesi

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

<b>Aspetto:</b>	Pasta
<b>Colore:</b>	Chiaro, neutro
<b>Odore:</b>	Dolce, fruttato
<b>Gusto/Aroma:</b>	Dolce, fruttato

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<b>pH:</b>	3,5 ca.
<b>BX:</b>	65 ca.

**Form 3.4.01**Agg: 01/2017  
Revisione: 2  
Pag.2 di 3**Scheda tecnico informativa****CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>C.B.T.:</b>	1000 ufc/g max
<b>Lieviti:</b>	100 ufc/g max
<b>Muffe:</b>	100 ufc/g max
<b>Salmonella:</b>	Assente/25 g

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>kJ</b>	1056
	<b>Kcal</b>	249
<b>Grassi:</b>	<b>g</b>	0,0
di cui acidi grassi saturi	<b>g</b>	0,0
<b>Carboidrati:</b>	<b>g</b>	61,0
di cui zuccheri	<b>g</b>	55,2
<b>Fibra:</b>	<b>g</b>	0,9
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	0,0
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	0,1

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: 0 del: 24/10/2014

Stampato il: 09/04/2018

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

**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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), 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 SO <sub>2</sub> 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.