



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

Nome: BRAUNGEL FRIO
Denominazione di vendita: Lucidante in gel per mousse e semifreddi, trasparente e brillante
Codice: E128.V2
Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni: Gelatina lucidante pronta all'uso per pasticceria
Dosaggio indicativo/ Ricetta base: A piacere
Modalità d'uso: prodotto pronto all'uso
Ingredienti: Sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, stabilizzanti: E440i, E440ii, E415, correttori di acidità: E330, E450i, conservante: E202.
Cross contamination: ASSENTE

PACKAGING

Packaging: Secchio
Peso Netto: 7 kg
Condizioni di stoccaggio: Condizioni ideali di stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e luce.
TMC (termine minimo di conservazione) 18 mesi

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

Aspetto: Crema
Colore: Incolore
Odore: Caratteristico
Gusto/Aroma: Caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: 3,7 - 4,3
BX: 61 - 65

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

C.B.T.:	1000 ufc /g max
E.Coli:	3 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	1040
	Kcal	245
Grassi:	g	0,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati:	g	60,9
di cui zuccheri	g	47,5
Fibra:	g	
Proteine:	g	0,0
Sale:	g	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: 28/05/2015

Stampato il: 06/02/2019

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 ₂ 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.