

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	GLASSA G <i>Semilavorato in pasta per torte e semifreddi</i>
CODICE	1302
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Fruttosio, destrosio, , acqua, agar agar

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *latte, soia, altra frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Confezione	barattolo cilindrico in HDPE da 1000ml
Quantità nominale	1,2 kg
Cartone	
Peso lordo	1,3 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 94mm- ø inf 101mm- h 163mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: fluido

Colore: trasparente-giallo paglierino

Sapore: dolce

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio a piacere per glassare torte e semifreddi.
Sulla frutta fresca/congelata rallenta l'ossidazione e la mantiene brillante

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 30% max
Carboidrati: 68 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 300 CFU/g
Lieviti	max 30 CFU/g
Muffe	max 30/CFUg
enterobacteriaaceae	max 5/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	assente/10g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1090 kJ / 260 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 68 g
- di cui zuccheri: 64 g
Proteine: 0 g
Sale: 0 g