

	SCHEDA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
--	--------------------------------------	-----------

Ed: 2.3 01/15	638712 TOPGEL MIRROR ARANCIA <i>TOPGEL MIRROR ORANGE</i>	pag 1 di 2
---------------	---	------------

LINEA SELEZIONE/ SELECTION LINE

1. CARATTERISTICHE- TECHNOLOGICAL CHARACTERISTIC

Denominazione- Denomination	Topgel Mirror Arancia – <i>Topgel Mirror Orange</i> Prodotto semifinito per pasticceria - <i>Semifinished product for confectionery</i>
Ingredienti (ordine decrescente) <i>Ingredients (descending order)</i>	Sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acqua, succo d'arancia concentrato. Addensanti: amido modificato E1422, Agar agar, Xanthano. Acidificante: acido citrico E330. Aromi. Coloranti: E160a, E120. Conservante: potassio sorbato E202 (< 1000 ppm espresso come acido sorbico). <i>Glucose fructose syrup, sugar, water, concentrate orange juice. Gelling agents: modified starch E1422, Agar agar, xanthan gum. Acidity regulator: citric acid E330. Flavourings. Colourings: E160a, E120. Preservative: potassium sorbate E202 (<1000 ppm express sorbic acid).</i>
Modalità d'uso- Procedure	Versare la glassa in una bacinella e scaldare nel microonde. Scaldare gradatamente in modo da portare il prodotto, dopo miscelazione in modo che sia ben omogeneo, alla temperatura di utilizzo di 45-55°C. La temperatura va scelta in funzione della fluidità che si vuole ottenere. Versare sulla torta ben fredda. Mettere in abbattitore per circa 5 minuti, quindi procedere alla decorazione finale. <i>Pour the glaze in a bowl and heat it up in a microwave oven. Stir it slowly gradually heat up until 45-55° C. The temperature depends on desired fluidity. Spread on cold cake as decoration. Keep it into the quick refrigerator for 5 minutes. Proceed with final decoration.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto- Appearance	Denso omogeneo - <i>Homogenous dense cream</i>
Colore - Colour	Arancio tipico- <i>Orange typical</i>
Odore - Odours	Tipico senza note estranee- <i>Typical without off odours</i>
Sapore - Flavours	Tipico senza note estranee- <i>Typical without off flavours</i>
pH (20°C)	3,5+/-0,2
°Bx (20°C)	67+/-2

3. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto per calcolo)*- NUTRITIONAL INFORMATION (Medium values for 100 g of product by calculation)*

Energia	<i>Energy value</i>	1139 KJ	Proteine	<i>Proteins</i>	<0,5
		268 Kcal	Grassi	<i>Fats</i>	<0,5
			Di cui saturi	<i>Of which saturated</i>	0
Carboidrati totali	<i>Total carbohydrates</i>	67	Fibra grezza	<i>Dietary fibre</i>	<0,5
Di cui zuccheri	<i>Sugars</i>	67	Minerali	<i>Minerals</i>	0,4
Umidità	<i>Moisture</i>	32	Sodio	<i>Sodium</i>	<0,01

Valori medi:La composizione chimica è funzione delle condizioni di coltivazione, del clima, delle tecniche agronomiche ecc.

Sorgente: "TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI" ISTITUTO NAZIONALE NUTRIZIONE ed 1997

*Medium values: the chemical composition may change according to the cultivations conditions, the climate, agronomics techniques etc

Source: TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI" ISTITUTO NAZIONALE NUTRIZIONE ed 1997

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI- MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Conta mesofila totale <i>Total plate count</i>	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>		
Muffe - Moulds	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Lieviti - Yeasts	< 1000 UFC/g <i>cfu/g</i>	Coliformi -Coliforms	< 10 UFC/g <i>cfu/g</i>

5. TOSSICOLOGIA- TOXICOLOGY

Residui di pesticidi- Residual pesticide	Conforme le normative CE- <i>Conformity to the EC law</i>
Metalli pesanti- Heavy metals	Conforme le normative CE- <i>Conformity to the EC law</i>

6. SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO - SHELF-LIFE AND PACKAGING

Shelf life: 18 mesi a 12-18°C- <i>18 months at 12-18°C</i> Una volta aperto, conservare in frigo- <i>keep refrigerated once opened</i>	
Codice prodotto- <i>Product code</i> : 638712035 Secchio da Kg 3,5 in cartone da 2 x Kg 3,5 <i>Platic pail Kg 3,5 carton boxes with 2 X kg 3,5</i>	

	SCHEMA TECNICA- SPECIFICATION	SPE02-COM
--	--------------------------------------	-----------

Ed: 2.3 01/15	638712 TOPGEL MIRROR ARANCIA <i>TOPGEL MIRROR ORANGE</i>	pag 1 di 2
------------------	---	------------

LINEA SELEZIONE/ SELECTION LINE

<p>Confezionamento: Secchi di plastica riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: 80x120cm EPAL <i>Packaging: Plastic pails marked with day code, best before date, product name, batch code, net weight.</i> <i>Palletisation: 80x120 cm EPAL.</i></p>	<p>Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. <i>Transport: Vehicles or containers used will be clean and in good condition internally and externally. Product will not be transported with no-food compatible materials. The goods will be not transported with odorous materials.</i></p>
--	--

7. DICHIARAZIONE OGM/GMO STATEMENT

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE N°1829/2003 1830/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).
The product is not derived from genetically modified raw material or additives, therefore the product is not subject to mandatory labelling according to EU Directive 1829-1830.

8. DICHIARAZIONE GLUTEN FREE/GLUTEN FREE STATEMENT

Il prodotto non deriva da ingredienti privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.
Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.
The product can be considered gluten free (gluten <20 ppm). Any cross contamination with cereals or product thereof gluten containing is forbidden in production.

9. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI/ALLERGENS Allegato III bis Dir. 2000/13/CE e succ. mod.	Presenza/ presence <i>si/no yes/no</i>	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA <i>SPECIFIC NAME</i>	Presenza in tracce (contaminazione crociata) <i>Traces (cross-contamination)</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo,avena,farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	NO*	*Sciroppo di glucosio da frumento GLUTEN FREE (contenuto glutine < 20 ppm, N<0,05)/ <i>Glucose syrup from wheat gluten free (gluten < 20 ppm and N< 0,05) . Dir. CE n. 2007/68</i>	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <i>Crustaceans and product thereof</i>	NO		NO
Molluschi e prodotti derivati/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO		NO
Uova e prodotti derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO		NO
Lupino e prodotti derivati/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and products thereof</i>	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and products thereof</i>	NO		NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati/ <i>Nuts: hazelnut, almonds,nuts.....and products thereof</i>	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery (seeds, celeriac,celery) and products thereof</i>	NO		NO
Senape e derivati/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito/ <i>Sulphur dioxide and sulphites>10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO		NO