



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

GLAXOR

SEMILAVORATO PER LA GLASSATURA DI LIEVITATI DOLCI

GLAXOR è un preparato semplice e pratico per decorare in superficie prodotti dolciari da ricorrenza, quali panettoni, colombe, veneziane, ecc.

GLAXOR è una glassa di qualità, a base di farina di mandorla e nocciola, appositamente studiata per donare un aspetto appetitoso ed invitante al dolce, non bruciare in forno e formare una crosta regolare e profumata. La preparazione della glassa è semplicissima: basta aggiungere albume liquido.

DOSE D'IMPIEGO:	GLAXOR	g	1000
	Albume	g	350
	Olio di semi	g	50

PREPARAZIONE: Aggiungere lentamente al GLAXOR prima l'albume e poi l'olio fino ad ottenere una massa della densità desiderata.

Prima della cottura, spalmare la massa ottenuta sul prodotto da glassare e rifinire a piacere con granella di zucchero, mandorle, ecc.

Cuocere infine come d'abitudine.

ANNOTAZIONE: Per una resa ottimale, preparare la glassa il giorno precedente l'utilizzo.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	2233
Revisione scheda	07.1
Codice etichetta	E2233G

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Zucchero, farina di grano tenero, farina di mandorla , grasso vegetale (cocco), amido di mais, farina di nocciola , sciroppo di glucosio, proteine del latte .
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Scatola da Kg 5 con naylon interno.
Bancale	320 Kg
Condizioni di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Avvertenze	Richiudere dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Polvere.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Odore	Odore leggero di mandorle e nocciole.
Colore	Paglierino
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1950 Kj (462 Kcal)
Grassi	15,5
- di cui acidi grassi saturi	7,8
Carboidrati	76,1
- di cui zuccheri	64,4
Fibre	1,5
Proteine	4,4
Sale	0,13

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro limiti di legge.

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	X
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	—	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	X	—
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	X	—
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	X



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—

Le informazioni riportate nel presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 26/04/2018	Firma di verifica:	
-------------------------------	--------------------	--