



## 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.

<b>DOSE D'IMPIEGO:</b>	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 <b>grano</b> tenero, farina di <b>mandorla</b> , grasso vegetale (cocco), amido di mais, farina di <b>nocciola</b> , sciroppo di glucosio, proteine del <b>latte</b> .
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 barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile
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 illinoensis</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 <sub>2</sub> .	—	—
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:	
-------------------------------	--------------------	--