



Form 3.4.01

Agg: 03/2014  
Revisione: 1  
Pag.1 di 3

**Scheda tecnico informativa**

**Nome:** UNIVERSAL GELEE 20  
**Denominazione di vendita:** Mix in polvere per la preparazione di lucidanti per dolci  
**Codice:** B021.V1

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

<b>Applicazioni:</b>	Come lucidante per torte e dessert di frutta. Per ottenere affogati di frutta, gelatina recuperando i succhi della frutta sciroppata, gelatine di diverso gusto e colore. Utilizzabile anche in gastronomia come gelatina salata.
<b>Dosaggio indicativo/ Ricetta base:</b>	20 g Universal Gelee 20, 200 g Zucchero, 1 L Acqua
<b>Modalità d'uso:</b>	Mescolare a secco. Portare a ebollizione. Il prodotto è pronto all'uso. Un po' di acido di frutta raffina il sapore. Riscaldando la gelatina si scioglie ed è di nuovo pronta all'uso.
<b>Ingredienti:</b>	zucchero, gelificanti: carragenina, farina di semi di carruba, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio, citrati di potassi, carbonati di sodio, solfato di calcio, stabilizzante: cloruro di potassio, destrosio  ASSENTE

**PACKAGING**

<b>Packaging:</b>	Sacchetto
<b>Peso Netto:</b>	2 kg
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.
<b>TMC (termine minimo di conservazione)</b>	12 mesi

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

<b>Aspetto:</b>	Polvere
<b>Colore:</b>	Bianco
<b>Odore:</b>	Neutro

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

<b>U.R.%:</b>	< 5
---------------	-----

**Form 3.4.01**Agg: 03/2014  
Revisione: 1  
Pag.2 di 3**Scheda tecnico informativa****CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>C.B.T.:</b>	10000 ufc/g max
<b>Lieviti:</b>	100 ufc/g max
<b>Muffe:</b>	100 ufc/g max
<b>Salmonella:</b>	Assente/25 g

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>kJ</b>	1068
	<b>Kcal</b>	251
<b>Grassi:</b>	<b>g</b>	0,4
	di cui acidi grassi saturi	<b>g</b> 0,2
<b>Carboidrati:</b>	<b>g</b>	62,7
	di cui zuccheri	<b>g</b> 45,9
<b>Fibra:</b>	<b>g</b>	19,7
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	0,4
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	6,9

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: 10/04/2015

Stampato il: 09/09/2015

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 03/2014  
 Revisione: 1  
 Pag.3 di 3

Scheda tecnico informativa

**ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE - Allegato III bis Dir. 2007/68/CE)**

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 <sub>2</sub> 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

\* La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, gli additivi, i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari) elencate nella colonna allergeni.

\*\* La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene ma non ne è esclusa la contaminazione crociata.

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. Tutti i nostri preparati sono prodotti nello stesso stabilimento, su linee produttive non dedicate. Non è possibile pertanto garantire la totale assenza di allergeni in tracce.