

Traduite de l'anglais

Fiche Technique Produit

Référence : 7.71124.100

Date : 16/11/2016

Produit : Nappage Miroir Diamant - Caullet

Version : 1.5F

1. Informations générales

Désignation: Glaze

Description : Nappage miroir prêt-à-l'emploi pour la décoration de pâtisseries fines.

Application : Pâtisserie

Cadre légal : Directives 1169/2011/EU (Etiquetage, présentation et publicité),
CE 1139/08 modifiée par les directives 49/2000 et 1830/2003 (OGM)
CE 2001/18 modifiée par les directives 50/2000 et 1829/2003 (OGM)
Règlement 2008/1334/EC (Arômes)

Données sensorielles : Goût : Neutre

Couleur : Neutre

Texture : Gélifié

Ingrédients :

	N° E	
Sirop de glucose fructose		
Sucre		
Eau		
Agent gélifiant : agar	E406	
Acidifiant : acide citrique	E330	
Arôme naturel		
Conservateur : sorbate de potassium	E202	

**Recette de
base/dosage :**

Prenez la quantité de nappage voulu. Colorez et aromatisez selon vos envies. Remuez délicatement afin de limiter l'incorporation de bulles d'air. Appliquez sur les tartes avec un pinceau ou une spatule. Lorsque la dilution et le mode d'utilisation sont respectés, le nappage est prévu pour tenir 24 heures sur les fruits et mousses au réfrigérateur à 4° C (39°F).

Code douanier :

21069098

Produit dangereux :

oui

☐

non ☒

2. Données analytiques

Paramètre	Objectif	Plage	Méthode
Brix	65	63 – 67	Réfractomètre
pH	3.8	3.6 – 4	pHmètre

3. Informations relatives à l'emballage

	Emballage conforme aux réglementations CE
Matériel :	Seau
Contenance :	4 kg
Référence	7.71124.100

Paramètres microbiologiques :

	Valeur max.	Objectif	Méthode
Enterobactériacés	10/gr		
Levure	10 000/gr		
Moisissures	100/gr		
Levures osmophiles	5 000/gr		

Conservation :	360 jours (à partir de la date de fabrication)
Stockage :	Dans un endroit sec, température < 20° C (68°F). Transport à des températures < 25° C (77°F). Les palettes ne doivent jamais être gerbées.

4. Valeurs nutritionnelles

Valeurs énergétiques	1084 kJ 255 kcal	Matière grasse	< 0.1	g/100g
Protéines	<0.1 g/100g	Matières grasses saturées	< 0.1	g/100g
Protéines du lait	g/100g	Matières grasses monoinsaturées		g/100g
Glucides	63.5 g/100g	Matières grasses polyinsaturées		g/100g
dont sucre	45.6 g/100g	Matières grasses du lait		g/100g
Amidon		Sodium	4	mg/100g
Fibres alimentaires	0.5 g/100g	Sel	0.01	g/100g

5. Informations sur les allergènes (conformément à la liste ALBA)

+ = contient

- = exempt de

? = trace potentielle ou indéterminé

01	-	Protéines du lait de vache	18	-	Noix
02	-	Lactose	19	-	Huile de noix
03	-	Œuf de poule	20	-	Arachides
04	-	Protéine de soja	21	-	Huile d'arachide
05	-	Huile de soja	22	-	Sésame
06	(*)	Gluten	23	-	Huile de sésame
07	(**)	Blé	24	-	Glutamate
08	-	Seigle	25	-	Sulfites (E220 – E227) > 10 ppm
09	-	Bœuf	26		
10	-	Porc	27		
11	-	Poulet	28		
12	-	Poisson	29		
13	-	Coquillages, mollusques et crustacés	30		
14	?	Maïs	31	-	Coriandre
15	?	Cacao	32	-	Céleri
16			33		
17	-	Légumineuses/légumes secs	34	-	Carotte
			35	-	Lupin
			36	-	Moutarde

(*) Règlement 41/2009/CE, « sans gluten » si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg.

(**) Directive 1169/2011/EU, l'origine blé du sirop de glucose n'a pas à être déclarée.

Présence/l'absence de certains ingrédients :

-
- | | |
|----------------------|----------------------------|
| - Composants du lait | - Farine de blé |
| - Lait en poudre | - Farine de blé fourragère |
| - Lécithine de soja | - Amidon de blé |
| - Farine de soja | - Chapelure |
| - Tourteau de soja | - Jaune d'œuf |

Compatible avec les régimes : ☒ végétariens ☒ végétaliens

6. Informations complémentaires

Information relative aux OGM : Ce produit est exempt d'ingrédient et d'additif génétiquement modifiés. Conformément aux Directives CE 1139/98, 258/97, 49/2000 et 50/2000 modifiées par les directives 1829/2003 et 1830/2003, l'étiquetage de ce produit n'est pas requis.

Mise à jour par :	Mertens Cécile
Modification :	NPA 160517-5 : Mise à jour de la désignation produit, de la description du produit, de la liste d'ingrédients et des paramètres microbiologiques
Fonction :	Service législation alimentaire (food law)

Produit conforme aux réglementations françaises et européennes.