

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.02.2025

PRODUKT: MIROIR NEUTRALNY - ŻEL NA ZIMNO

ZASTOSOWANIE: Glazura nabłyszczając do zastosowania w cukiernictwie

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców

SKŁADNIKI: syrop glukozowy, cukier, woda, substancja zagęszczająca: Agar-Agar E406, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330, cytryniany sodu E331, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202..

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 30 g

Białko: 0,0 g

pH: $3,85 \pm 0,55$

Węglowodany: 66,5 g

w tym cukier: 35,8 g

Brix: 67

Siarczyny (jako SO₂): < 10 mg/kg

Zawartość lipidów: 0,00 g

Tłuszcze nasycone: 0 g

Sód: 0,008 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 266,7 kcal/ 1133 kj

WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
Ogólna liczba drobnoustrojów (OMX)	jtk/g	<10 ³
E. Coli	jtk/g	<10 ²
Drożdże-Pleśnie	jtk/g	<10 ³
Beztlenowy reduktor siarki	jtk/g	<10 ²
Staphylococcus Aureus		<10 ²
Salmonella	jtk/25g	nieobecna
Listeria monocytogenes	jtk/25g	nieobecna
Bakterie z grupy coli	jtk/g	<10 ²

OPAKOWANIE: Jednostka sprzedaży: wiaderka polypropylen PP 6 kg.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w temperaturze pokojowej poniżej 25 °C, w cieniu.

WARUNKI PRZEKAZANIA: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze

TRWAŁOŚĆ: W warunkach przechowywania wspomnianych powyżej minimum 12 miesięcy.
Po otwarciu przechowywać w lodówce!!!!

WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, przepisy UE 1169/2011

SPOSÓB UŻYCIA: Delikatnie zamieszać przed użyciem i nakładać bezpośrednio na ciasta lub torty poprzez rozsmarowanie. Końcowy produkt może być przechowywany w lodówce lub w zamrażarce bez zmian we właściwościach szkliva tj. połysku, koloru oraz faktury.

ALERGENY: Nasze produkty są analizowane na bieżąco pod kątem, organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych aspektów. Na podstawie wyników analizy można stwierdzić, że nasze produkty spełniają wymagania obowiązujące w UNII EUROPEJSKIEJ wg prawa żywności i przemysłu towarów konsumpcyjnych.

Obecność lub brak alergenów

(+) = obecność
(-) = brak
(CC) = zanieczyszczenie krzyżowe

Zboża zawierające gluten i produkty pochodne	-
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Jaja i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	CC
Soja i produkty pochodne	CC
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	CC
Orzechy i produkty pochodne.	CC
Seler i produkty pochodne	-
Gorczyca i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	CC
Dwutlenek siarki i siarczyny	-
Łubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

GMOs: wg przepisów (EU) Nr 1829/2003 oraz Nr 1830/2003 nie jest wymagane oznakowanie.