Sede e Stab.: 26020 PALAZZO PIGNANO (CR) – Via per Trescore, 28
Tel. 0373 982417 – Fax 0373 982462
Cod. Fisc. E Part. I.V.A. n° 00415290196 – C.C.I.A.A. n° 103677
Iscriz. Registro Imprese di Cremona n° 1609
www.salgar.it • E-mail: info@salgar.it

INDUSTRIA CONSERVIERA

SCHEDA TECNICA

0060 LIQUIGEL NEUTRO

DESCRIZIONE Sciroppo fluido-scorrevole pronto all'uso **senza aggiungere acqua,** ottenuto per miscelazione e concentrazione di una miscela costituita da acqua, zuccheri e addensanti

APPLICAZIONI Semilavorato per usi professionali indicato per la copertura e brillantatura di torte alla frutta e pasticceria da forno, particolarmente adatto nell'impiego con macchine gelatinatrici spray.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore da neutro a leggermente giallo, sapore dolce, aspetto liscio, fluido e trasparente

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- Residuo ottico rifrattometrico (°Brix).....: 46 +/- 1
- pH.....: 4 +/- 0,5
- Corpi estranei.....: assenti
- Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti: nei limiti delle vigenti leggi in materia

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Carica batterica mesofila.....: < 10.000 ufc/g
- Lieviti.....: 100 ufc/g max
- Muffe.....: 100 ufc/g max
- Coliformi.....: assenti ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI *valori medi per 100 g di prodotto*

Valore Energetico	***750 Kj***		***177 Kcal***	
Grassi	0,01	g	di cui acidi grassi saturi	0,00 g
Carboidrati	43,50	g	di cui zuccheri	41,24 g
Proteine	0,07	g		
Fibre	1,11	g		
Sale	0,091	g		

DENOMINAZIONE Semilavorato/copertura/gelatina per decorazione/brillantatura di prodotti dolciari da forno

INGREDIENTI

Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Gelificante: Pectina con difosfato tetrasodico – Amido di mais modificato - Correttori di acidità: Acido citrico e Citrato tricalcico - Conservante: Acido sorbico.

CONFORMITA'

ETICHETTATURA e INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Conformi al Reg. UE nr. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

HACCP
Prodotto realizzato in conformità alle nuove Dir. CEE 852-882/2004 in materia d'igiene dei prodotti alimentari

SEDE PRODUZIONE
Prodotto realizzato nello stabilimento in via per Trescore, 28 - 26020 Palazzo Pignano (CR)

ADDITIVI
Prodotto realizzato in conformità al Reg. CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari

TRACCIABILITA'
la Salgar S.r.l. ha predisposto e attuato, a partire dal 26 ottobre 2004, un sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme al Reg. CE 178/2002

OGM FREE
Non contiene ingredienti derivati da OGM (Organismi geneticamente modificati), conforme ai Reg. CE . nr. 1829/2003 - 1830/2003

PACKAGING
Tutti i materiali impiegati nel confezionamento sono stati dichiarati idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative: *D.M. 21.03.1973, D.M. 220/1993,l D.P.R 777/1982, D.Lgs 108/1992 e successivi aggiornamenti* *Reg. CEE 1935/2004 – 1895/2005 –2023/2006- 10/2011*

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI (D.Lgs. 116/2020)
*Tanica **HDPE 2** – Tappo **HDPE 2** – Imballi da conferire nella raccolta differenziata della plastica*

STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Via per Trescore, 28- 26020 PALAZZO PIGNANO (CR) –Italia

ASSENZA RADIAZIONI IONIZZANTI
Non vengono utilizzate materie prime trattate con radiazioni ionizzanti. *Durante l'intero processo produttivo non avviene nessun trattamento di ionizzazione*

GLUTEN FREE
(*) Prodotto"Senza glutine" in conformità al Reg. CE n.41/2009 per i prodotti alimentari con valore < 20 mg/kg di glutine

ALLERGENI		
Sedano e prodotti a base di sedano : Assente	Soia e prodotti a base di soia : Assente	Pesce e prodotti a base di pesce : Assente
Frutta con guscio e prodotti derivati : Assente	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 ppm : Assente	Crostacei e prodotti a base di crostacei : Assente
Latte e prodotti a base di latte : Assente	Cereali contenente glutine e prodotti derivati a base di cereali contenenti glutine : Assente (*)	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo : Assente
Uova e prodotti a base di uova : Assente	Arachidi e prodotti a base di arachidi : Assente	Senape e prodotti a base di senape : Assente
Lupino e prodotti a base di lupino : Assente	Molluschi e prodotti a base di mollusco : Assente	

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO Taniche in PE/PP alimentare da Kg. 13

MODALITA' D'IMPIEGO

con pennello: Riscaldare **Liquigel** a 84-85° C - applicare sul prodotto in modo uniforme - lasciare raffreddare fino ad ottenere una superficie brillante, trasparente e perfettamente gelatinizzata

a spruzzo: Riscaldare **Liquigel** con apposito apparecchio a 84-85° C e spruzzare sul prodotto tenendo la pistola in posizione verticale a ca. 10 cm. di distanza - lasciare raffreddare fino ad ottenere una superficie brillante, trasparente e perfettamente gelatinizzata

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con utensili sempre ben puliti ed asciutti, dopo l'utilizzo richiudere con cura il contenitore

SHELF LIFE 18 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali, sigillate e alle condizioni indicate

MODALITA' DI TRASPORTO Temperatura ambiente data emissione 08.09.2022