

GLASSA PER GRANDI LIEVITATI

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di GLASSE PER GRANDI LIEVITATI
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Zucchero, farina di MANDORLE, farina di riso, farina di armelline, amido modificato di mais, grasso di cocco non idrogenato, aromi.
Aspetto	Polvere impalpabile
Colore	bianco
Uso	Il prodotto è indicato per la realizzazione di glasse per panettoni, colombe e grandi lievitati in genere. Vantaggi: riduzione notevole delle rotture in fase di cottura; miglioramento della struttura, assenza di retrogusti caratterizzanti ed estranei.
Dosaggio consigliato	Dosare 500 g di mix per GLASSA con 300 g di albume.
Preparazione	Introdurre gli ingredienti nella planetaria e mescolare bene. Lasciar riposare la glassa per 5 minuti prima dell'utilizzo. Distribuire in modo uniforme sulla superficie del prodotto da glassare, quindi decorare a piacere con mandorle e granella di zucchero.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
T.M.C.	La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 24 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	si
Adatto a dieta priva di lattosio	si
Adatto ai vegani	si
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	si
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

GLASSA PER GRANDI LIEVITATI

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	404 kcal
	1691 kJoule
Grassi	4,5 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	85,0 g
di cui zuccheri	70,0 g
Fibre alimentari	1,6 g
Proteine	5,1 g
sale	0,100 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	no	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	sì
Frutta a guscio ²	sì	
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

2 mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.

Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino