SCHEDA DI PRODOTTO

MULLMIX

ROA

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di lucido per prodotti da forno. Resistente anche a temperature elevate per lunghi tempi di cottura. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	**Zucchero, destrosio, amido di mais, vanillina**
Aspetto	Polvere impalpabile omogenea
Colore	Bianco
Uso	Il prodotto ha un sapore leggero di zucchero vanigliato; è indicato per la lucidatura di cornetti o croissant. È il prodotto ideale per ottenere pasticceria a base di sfoglia dalla superficie sempre lucida, croccante e dorata, conferendo ai dolci un aspetto di fragranza e freschezza
Dosaggio consigliato	Usare secondo necessità
Preparazione	Per ottenere una completa lucidatura dei prodotti, distribuirne uno strato uniforme con un setaccio senza bagnarlo. Proseguire nella cottura dei prodotti come d'abitudine e comunque fino a quando non vi sia una completa doratura del prodotto
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	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	sì
Adatto a dieta priva di lattosio	sì
Adatto ai vegani	sì
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
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

MULLMIX

ROA

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	398 *kcal*
	1665 *kJoule*
Grassi	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	99,5 g
di cui zuccheri	97,5 g
Fibre alimentari	0,0 g
Proteine	0,0 g
sale	0,000 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]	no	no
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 illinoiensis (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 SO_2

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