

 **SUPERGLAZE RED****Données de base**

Dénomination spécifique:	gel chaud
BAKELS numéro d'article:	50518387
Pistor numéro d'article:	18661
GTIN-13:	5414845050673
L'emballage:	BiBox à 15 kg
Quantité par palette:	57 x 15 kg / 855 kg
Durée de conservation à partir de production:	365 jours
Conditions de stockage:	< 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Eau, sirop de glucose, sucre, agents gélifiants (pectine, E407), concentrés de colorant (carotte, potiron), arôme, arôme naturel de fraise avec d'autres arômes naturels, acidifiant (acide citrique), régulateurs d'acidité (E332(ii), E509), colorant (E120), conservateur (sorbate de potassium).

Possibilités d'utilisation

- ✓ pour napper de gelée vos:
 - pâtisseries
 - tourtes aux fruits & à la crème
 - tartelettes etc.

Caractéristiques du produit

- ✓ prêt à l'emploi (pas besoin d'ajouter de l'eau)
- ✓ le sachet peut simplement et facilement être raccordé à tous les pulvérisateurs usuels
- ✓ pour des températures de traitement de 70 à 90 °C idéalement à 85 °C - 2.5 à 3 bars
- ✓ très rentable
- ✓ gain de temps lors du glaçage
- ✓ sans fibres de fruits (pour éviter le colmatage des buses de pulvérisation)

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	798 188	kJ kcal
Lipides, dont	0	g
Acides gras saturé	0.1	g
Glucides, dont	46.2	g
Sucre	40	g
Protéines	0.1	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0.1	g
Sodium	0.041	g
Fibres alimentaires	1	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	52.7	g

Propriétés sensorielles

Apparence	rouge
Odeur	typique de fraise
Goût	typique de fraise
Texture	liquide

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	10'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	10
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lait (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Oeuf (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poissons (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fèves de soja (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque (noix) ⁽²⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuète (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésame (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céleri (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dioxyde de soufre et sulfites	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

(2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de queensland et leurs dérivés.

La risque d'une contamination croisée est sous contrôle: Oui Non

Information sur le pays de production et conformité

Pays de production	Belgique	
Végétarisme	<input type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien <input type="checkbox"/> végétarien
Certification biologique		
Confirmation	Tous les produits délivrés remplissent les exigences définies dans la législation Suisse sur les denrées alimentaires, en particulier concernant la traçabilité, l'hygiène, les allergènes ou d'autres résidus et matières étrangères. Dans la production, ni matières génétiquement modifiées, ni matières traitées par rayonnement ionisé, ne sont utilisées. La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tél.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Signature