



...COME PROFESSIONISTI



SCHEDA TECNICA	30 agosto 2017
Star Cream Vaniglia	Rev. 3

SPECIFICHE TECNICHE

Denominazione di vendita	Preparato in polvere per la preparazione a freddo di crema pasticceria al cioccolato
Ingredienti	Zucchero, amido modificato E 1414, latte in polvere intero e scremato , destrosio, stabilizzanti: carragenina E 407, gomma xantano E 415; sale, agente di resistenza: cloruro di calcio, coloranti: E 100, E 120, aromi.
Termine Minimo di Conservazione (TMC)	24 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO

Pasticcera Star Cream è un preparato in polvere che, miscelato con liquidi (acqua o latte) a temperatura ambiente, permette di ottenere, in pochissimi minuti, una crema pasticceria lucida, corposa e cremosa senza retrogusti di polvere. La sua particolare composizione impedisce, nel tempo, la separazione della parte liquida (sineresi). Il prodotto è adatto anche alla surgelazione.

Il contenuto di una busta (g 400) di preparato per litro di latte (intero o parzialmente scremato) o di acqua, a temperatura ambiente (latte non freddo). Aggiungere il preparato al liquido e mescolare vigorosamente con frusta elettrica o in planetaria per circa 3-4 minuti. Con frusta manuale il tempo si allunga.

CONFEZIONE

Sacchetto in accoppiato termosaldato, contenuto in peso g 400.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco e asciutto, mantenendo le confezioni sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separate da prodotti chimici o maleodoranti.

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi alla produzione)

STATO:	polvere fine
COLORE:	avorio – giallo chiaro
ODORE:	tipico di crema al limone

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	386 kcal	1637 kjoule
GRASSI	6,0 g	
GRASSI SATURI	4,0 g	
CARBOIDRATI	73,2 g	
DI CUI ZUCCHERI	37,8 g	
PROTEINE	9,6 g	
SALE	0,7 g	

LAPED SNC di Pastorello Claudio & Fabio
35045 OSPEDALETTO EUGANEO (PD) ITALY
Via G. Di Vittorio, 3
TEL 0039 0429 679279 -679280
FAX 0039 0429 679199
Codice fiscale e Partita IVA 01019940285
www.lapeditalia.com



...COME PROFESSIONISTI



Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto ed all'Azienda

IDONEITÀ SANITARIA - Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche, sull'igiene dei prodotti alimentari	Il prodotto è idoneo alla consumazione umana e risulta conforme alla normativa Europea vigente per gli aspetti relativi all'igiene degli alimenti.
ALLERGENI - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE	<u>Contiene latte.</u>
RINTRACCIABILITÀ - Direttiva 178/2002UE ART.18	La ditta LAPED garantisce la rintracciabilità degli ingredienti utilizzati e degli imballaggi destinati a venire a contatto con l'alimento.
OGM - Regolamento (UE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e Regolamento (UE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati	Il prodotto non contiene e non deriva da OGM.
CONTATTO CON ALIMENTI - Regolamento (UE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Utensili, materiali e imballaggi destinati a venire a contatto con l'alimento risultano conformi.
Certificazioni di prodotto	Il prodotto è certificato Kosher.
Certificazioni aziendali Laped snc	Il sistema di gestione ambientale è certificato ISO 14001:2004 Il sistema di gestione per la qualità è certificato ISO 9001:2008

LAPED SNC di Pastorello Claudio & Fabio
35045 OSPEDALETTO EUGANEO (PD) ITALY
Via G. Di Vittorio, 3
TEL 0039 0429 679279 -679280
FAX 0039 0429 679199
Codice fiscale e Partita IVA 01019940285
www.lapeditalia.com