



SCHEMA TECNICA	16 giugno 2014
DOLOMITI	Rev. 0

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in polvere idrorepellente per decorazioni di pasticceria
Denominazione commerciale	Dolomiti
Ingredienti	Destrosio, zucchero, grassi vegetali idrogenati, amido di frumento, aromi.
Termine minimo di conservazione	12 mesi
CARATTERISTICHE, DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO	
<p>Dolomiti è uno zucchero a velo lievemente aromatizzato che, con una particolare tecnologia, viene rivestito con un film di grasso. In tal modo, spolverato sui prodotti di pasticceria, non assorbe la loro umidità. Dosaggio a piacere. Si raccomanda di non utilizzare il prodotto su pasticceria appena sfornata o calda (temperatura massima dei prodotti 30°C)</p>	

CONFEZIONE
Sacchetto in accoppiato contenuto in peso g 500

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 per 100 g di prodotto)	
DESCRIZIONE:	Polvere
COLORE:	Bianca
ODORE:	leggermente vanigliato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	414 kcal	1748 kjoule
GRASSI g	6,8 g	
GRASSI SATURI g	6,8 g	
CARBOIDRATI g	87,8 g	
DI CUI ZUCCHERI g	85,1 g	
PROTEINE g	0,0 g	
SALE g	0,0 g	

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda	
ALLERGENI - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	contiene glutine
RINTRACCIABILITA' - 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
Certificazione 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

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	2