



SCHEDA TECNICA	27 maggio 2015
Mimosa Light cream	Rev. 1

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in polvere per crema pasticcera a ridotto contenuto calorico e con edulcoranti
Nome commerciale	Mimosa light cream
Ingredienti	Edulcoranti: isomalto, eritritolo, amido modificato, latte in polvere intero e scremato , inulina, fibra d'avena, sale, addensanti: carragenina E 407, gomma xantano E415; agente di resistenza: cloruro di calcio; colorante: betacarotene E160; aromi.
TMC	(Termine minimo di conservazione) 24 mesi
Avvertenze	Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, DOSAGGIO E ISTRUZIONI D' USO	
E' un preparato in polvere da diluire con liquidi. Il contenuto di una busta (g 400) va versato in un litro di acqua o latte. Mescolare vigorosamente con frusta manuale o in planetaria alla massima velocità per 3 o 4 minuti. Per esaltare la consistenza della crema, usare liquidi a temperatura ambiente (non freddi).	
CONFEZIONE	
Sacchetti termosaldati in film accoppiato, da g 400	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	
Conservare al riparo da umidità e calore. Richiudere accuratamente le confezioni dopo l' uso parziale . La crema pasticcera, una volta preparata, deve essere conservata in frigo fino ad un massimo di 48 ore. Può essere congelata subito dopo la preparazione ed una volta scongelata non può essere ricongelata e va utilizzata entro le 24 ore.	

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi per 100 g di prodotto)	
STATO:	Polvere fine
COLORE:	avorio – giallo chiaro
CARICA BATTERICA TOTALE:	<3000 UFC/g
LIEVITI E MUFFE:	<50 UFC/g
SALMONELLA:	assente / 25 g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	218 kcal	916 kjoule
GRASSI g	1,4 g	
GRASSI SATURI g	0,9 g	
CARBOIDRATI g	89,4 g	
DI CUI ZUCCHERI g	5,4 g	
PROTEINE g	3,6 g	
SALE g	0,2 g	

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda

IDONEITA' 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.	Il prodotto contiene latte e derivati
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
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