



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

SCHEMA TECNICA	17 giugno 2014
MODEL PASTE BIANCA	Rev. 1

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in pasta per decorazioni di pasticceria
Denominazione commerciale	Model paste bianca
Ingredienti	Zucchero, sciroppo di glucosio, burro di cacao, fecola di patate, amido di frumento. Prodotto contenente glutine.
Termine minimo di conservazione	18 mesi

DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO

Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso adatto per soggetti tridimensionali ottenuti a mano libera o con stampo. Si consiglia di porzionare ed impastare la quantità da utilizzare in modo da ammorbidirla. Particolarmente adatto alla creazione di soggetti per decorazioni quali fiori, ecc. Può essere colorato prima o dopo averlo modellato con colori alimentari (idrosolubili, liposolubili, gel e lacche perlate e non)

CONFEZIONE

Sacchetto in triplice accoppiato, termosaldato in atmosfera protettiva contenuto in peso g 500 .

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto a temperature non superiori a 25-30°C e lontano da fonti di calore che potrebbero far sciogliere il burro di cacao in esso contenuto. Le confezioni parzialmente utilizzate vanno richiuse e possono essere conservate in frigo.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	478 kcal	1981 kjoule
GRASSI g	22,1 g	
GRASSI SATURI g	13,3 g	
CARBOIDRATI g	69,8 g	
DI CUI ZUCCHERI g	51,9 g	
PROTEINE g	0,0 g	
SALE g	0,0 g	

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

ALLERGENI - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	contiene glutine. Può contenere tracce di frutta a guscio in quanto prodotto in uno stabilimento che utilizza mandorle.
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