



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

<b>SCHEDA TECNICA</b>	17 giugno 2014
<b>MODEL PASTE FUCSIA</b>	Rev. 0

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in pasta per decorazioni di pasticceria
Denominazione commerciale	Model paste fucsia
Ingredienti	Zucchero, sciroppo di glucosio, burro di cacao, fecola di patate, <b>amido di frumento</b> , emulsionante: E 471; colorante: E 120. <b>Prodotto contenente glutine.</b>
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.	

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	476 kcal	1974 kjoule
GRASSI g	22,1 g	
GRASSI SATURI g	13,3 g	
CARBOIDRATI g	69,3 g	
DI CUI ZUCCHERI g	51,6 g	
PROTEINE g	0,0 g	
SALE g	0,0 g	

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda	
<b>ALLERGENI</b> - 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.

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

<b>RINTRACCIABILITA'</b> - 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
<b>OGM</b> - 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
<b>CONTATTO CON ALIMENTI</b> - 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
<b>Certificazione di prodotto</b>	Il prodotto è certificato Kosher
<b>Certificazioni aziendali Laped snc</b>	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](http://www.lapeditalia.com)

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	2