

<b>SCHEMA TECNICA</b>	15 febbraio 2013
<b>MODEL PASTE GIALLA</b>	Rev. 2

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	PREPARATO IN PASTA PER DECORAZIONI DI PASTICCERIA
Ingredienti	Zucchero, sciroppo di glucosio, burro di cacao, fecola di patate, amido di frumento (prodotto contenente glutine), emulsionante E 471, coloranti E 100.
Termine minimo di conservazione	18 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Pasta bianca ottenuta da un miscela equilibrata di zucchero, sciroppo di glucosio, burro di cacao (25%), fecola di patate e amido di frumento.

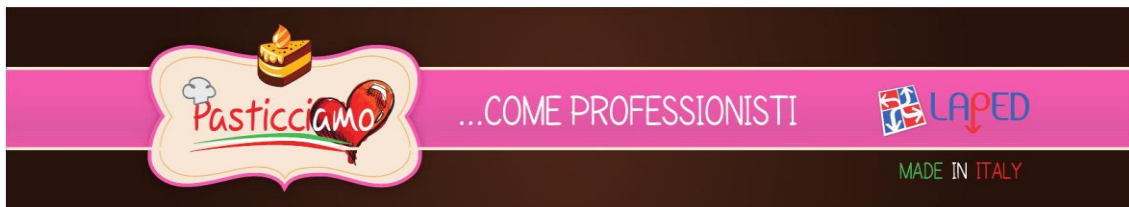
APPLICAZIONE
E' un preparato dal sapore delicato, particolarmente adatto alla creazione di decorazioni, fiori o altri soggetti per qualsiasi tipo di dolce o per uova pasquali.

CONFEZIONE
Sacchetti in film triplice accoppiato, termosaldati in atmosfera protettiva da g 300

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. Dopo l'uso, si consiglia di richiudere la confezione e conservarla in frigo.

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi per 100 g di prodotto)	
STATO:	solido pastoso
COLORE:	giallo
ODORE:	neutro
UMIDITA':	1,7 ± 0,2
RESIDUO SECCO :	98 ± 0,4
AMIDO TOTALE :	15,1 ± 0,2

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1

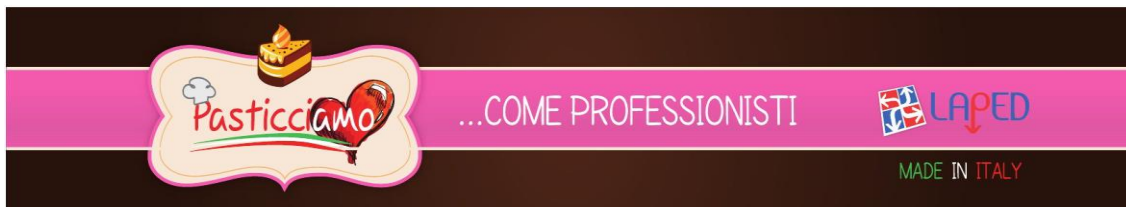


N° PEROSSIDI:	< 1 meq. O <sub>2</sub>
N° DI IODIO (Wijs):	19,2 ± 0,2
CARICA BATTERICA TOTALE:	<100 UFC/g
COLIFORMI TOTALI:	<10 UFC/g
LIEVITI:	<10 UFC/g
MUFFE:	<10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI per g 100 di prodotto (valori medi)	
CARBOIDRATI:	70.0%
DI CUI ZUCCHERI:	48.0%
GRASSI:	22.0%
DI CUI SATURI:	13.3%
PROTEINE:	0.02%
SODIO:	0.00%
kcal:	435
kJoule:	1838

ALLERGENI
Contiene glutine - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva200768/UE.

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	2



#### LEGISLAZIONE E SICUREZZA

D. Lgs 20/02/2004, n. 51 – Attuazione della Direttiva n. 2001/111/UE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

D.M. del 27/2/1996, n.209 disciplina degli additivi alimentari consentiti.

D.L.12/6/2003, n.178 -Attuazione della Direttiva n.2003/36/UE relativa ai prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana.

Regolamento (UE) n. 178/2002, art. 18 – Rintracciabilità

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. Ai sensi dei succitati Regolamenti il prodotto non contiene e non deriva da OGM.

Regolamento (UE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

La sostanza non è considerata dannosa in conformità con la direttiva europea 67/548/UE e successive modifiche.

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	3