

| | |
|-------------------------|------------------|
| SCHEMA TECNICA | 15 febbraio 2013 |
| MODEL PASTE ROSA | 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, E 120. |
| 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. |

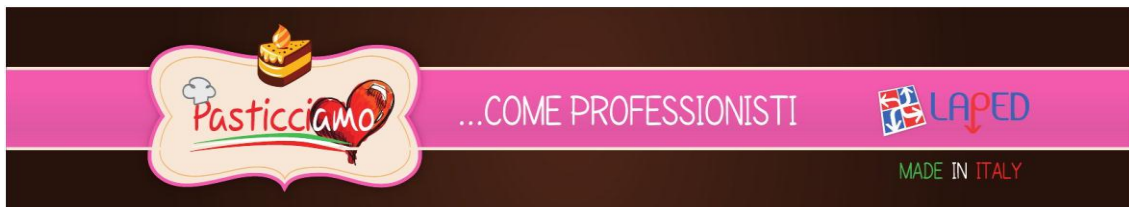
| APPLICAZIONE |
|--|
| E' un preparato dal sapore delicato, particolarmente adatto alla creazione di decorazioni, fiori o altri soggetti per qualsiasi tipo di dolce o per uova pasquali. |

| 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: | rosa |
| 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 |

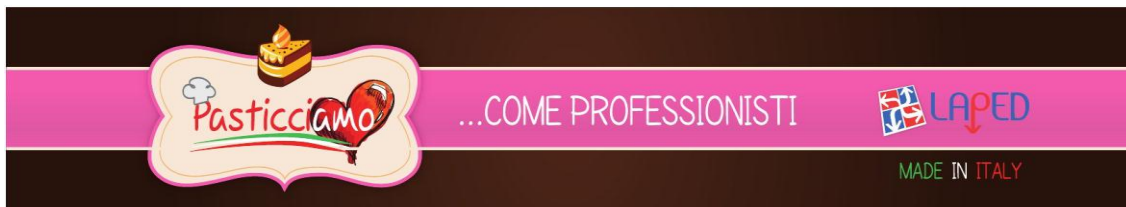


| | |
|--------------------------|-------------------------|
| N° PEROSSIDI: | < 1 meq. O ₂ |
| N° DI IODIO (Wijs): | 19,2 ± 0,2 |
| CARICA BATTERICA TOTALE: | <100 UFC/g |
| COLIFORMI TOTALI: | <10 UFC/g |
| LIEVITI: | <10 UFC/g |
| MUFFE: | <10 UFC/g |

| 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

| Funzione | Approvazione | Pagina |
|----------|------------------|--------|
| Firma | Pastorello Fabio | 3 |