



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

SCHEMA TECNICA	16 giugno 2014
PIZZI E MERLETTI	Rev. 0

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in polvere per decorazioni di pasticceria
Denominazione commerciale	Pizzi e Merletti
Ingredienti	Amido, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, addensanti: E 414 gomma arabica, E 401 alginato di sodio, E 415 gomma xantano; fecola, colorante E 171 biossido di titanio.
Termine minimo di conservazione	24 mesi
DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO	
Grammi 100 di prodotto con g 85 di acqua. Si lavora in planetaria o con frusta elettrica. Aggiungere l'acqua alla polvere e lavorare a media velocità per circa 2 minuti. Distribuire il prodotto sul tappetino con una spatola prima in senso orizzontale e poi verticale, quindi rasare l'eccedenza. Far asciugare a temperatura ambiente (4-6 ore) o in forno (50°C per 35 minuti).	

CONFEZIONE
Sacchetto in accoppiato contenuto in peso g 300

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO
Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	340 kcal	1422 kjoule
GRASSI g	0,0 g	
GRASSI SATURI g	0,0 g	
CARBOIDRATI g	82,4 g	
DI CUI ZUCCHERI g	31,8 g	
PROTEINE g	0,4 g	
SALE g	0,9 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.	può contenere tracce di glutine in quanto prodotto in uno stabilimento che utilizza amido di frumento.
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