



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA	12 giugno 2014
SUPER ICE	Rev. 2

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in polvere per decorazioni di pasticceria
Denominazione commerciale	Ghiaccia Reale Super Ice
Ingredienti	Zucchero, amido, proteine vegetali (da frumento) , correttore di acidità: E 336i cremor tartaro, stabilizzante: E 466 carbossimetilcellulosa sale sodico.
Termine minimo di conservazione	12 mesi

DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO
Ghiaccia reale Super Ice permette di preparare decorazioni fini su torte e lavori in estensioni sospese. Miscelare il contenuto di una confezione (g 500) di prodotto con 70 g di acqua fredda. Inserire il preparato in polvere in una planetaria (o in un contenitore) e aggiungere l'acqua. Mescolare con frusta elettrica o in planetaria, per circa 2 minuti, alla massima velocità. Si ottiene una crema bianca compatta che può essere dosata con sac-à-pôche o stesa con spatola. La quantità avanzata dalla lavorazione va conservata in frigo e protetta dal contatto con l'aria e dovrà essere utilizzata entro le 24 ore successive alla preparazione.

CONFEZIONE
Sacchetto in accoppiato contenuto in peso g 500

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO
Conservare in luogo fresco e asciutto, mantenendo le confezioni sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separate da prodotti chimici o maleodoranti.

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi per 100 g di prodotto)	
DESCRIZIONE:	Polvere
COLORE:	Bianca
ODORE:	Inodore

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	398 kcal	1694 kjoule
GRASSI g	0,2 g	
GRASSI SATURI g	0,0 g	
CARBOIDRATI g	98,8 g	
DI CUI ZUCCHERI g	98,2 g	
PROTEINE g	0,5 g	
SALE g	0,3 g	

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda	
ALLERGENI - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	contiene glutine
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
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