



<b>SCHEMA TECNICA</b>	13 gennaio 2015
Wonder Paste Light	Rev. 0

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in pasta per coperture fini di pasticceria a ridotto contenuto calorico e con edulcoranti
Nome commerciale	Wonder paste light
Ingredienti	Edulcoranti: eritritolo, isomalto; sciroppo di glucosio, grassi vegetali raffinati (palma, cotone, cartamo, girasole, burro di shea e illipe), burro di cacao, stabilizzanti: gomma arabica E 414, cmc E 466, gomma xantano E415; amido, emulsionante : glicerolo E 422; fibra d'avena, acidificante: acido citrico, colorante: biossido di titanio E171; conservante: potassio sorbato E 202; aromi.
TMC	(Termine minimo di conservazione) 18 mesi
Avvertenze	Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E APPLICAZIONE	
Pasta di zucchero finissima, di colore bianco con una leggera nota aromatica vanigliata, a ridotto contenuto calorico. Ideale per coperture fini di dolci. Può essere tirata a spessore molto fine senza il rischio di lacerazioni.	
DOSAGGIO E ISTRUZIONI D' USO	
Si usa tal quale. Stendere con mattarello o sfogliatrice fino allo spessore voluto.	
CONFEZIONE	
Sacchetti termosaldati in film triplice accoppiato, confezionati in atmosfera protettiva, da g 500	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	
Conservare al riparo da umidità e calore. Richiudere accuratamente le confezioni dopo l'uso parziale per evitare il contatto con aria che seccerebbe il prodotto	

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi per 100 g di prodotto)	
STATO:	Pasta duttile e malleabile
COLORE:	bianco
CARICA BATTERICA TOTALE:	<1000 UFC/g
LIEVITI:	<10 UFC/g
MUFFE:	<10 UFC/g
ENTEROBATTERIACEE:	<10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	169 kcal	690 kjoule
GRASSI g	4,6 g	
GRASSI SATURI g	2,4 g	
CARBOIDRATI g	87,0 g	
DI CUI ZUCCHERI g	9,0 g	
PROTEINE g	0,1 g	
SALE g	0,1 g	

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



## Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda

<b>IDONEITA' SANITARIA-</b> Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche, sull'igiene dei prodotti alimentari	Il prodotto è idoneo alla consumazione umana e risulta conforme alla normativa Europea vigente per gli aspetti relativi all'igiene degli alimenti .
<b>ALLERGENI</b> - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	Il prodotto non contiene allergeni
<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>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