

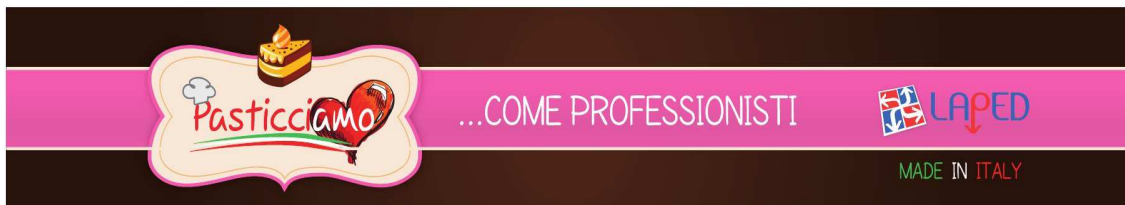
SCHEMA TECNICA	13 gennaio 2015
Wonder Paste Blu	Rev. 3

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in pasta per coperture fini di pasticceria
Ingredienti	Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali raffinati e idrogenati (palma, cotone, cocco, cartamo, girasole, babaçu, burro di shea e illipe), stabilizzanti: cmc E 466, farina di semi di guar E 412, gomma arabica E 414, emulsionante: glicerolo E 422, acidificante: acido citrico E 330, conservante: potassio sorbato E 202, aroma, colorante: E 133 Blu brillante FCF.
TMC	(Termine minimo di conservazione) 18 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Pasta di zucchero finissima, perfetta per torte nuziali e per ricorrenze. Di colore blu, con una leggera nota aromatica vanigliata, facilmente lavorabile sia con mattarello che con sfogliatrice. Può essere tirata a spessore molto fine senza il rischio di lacerazioni. Tutte queste caratteristiche si possono riassumere col termine meravigliosa. Colorata con colore "azo-free".	
DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO	
Si usa tal quale. Ideale per coperture fini di dolci. Non stendere direttamente su pan di spagna inzuppato perché teme eccessi di umidità	
CONFEZIONE	
Sacchetti termosaldati in film triplice accoppiato, confezionati in atmosfera protettiva, da g 300	
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 alla produzione)	
STATO:	Pasta duttile e malleabile
COLORE:	Blu
UMIDITA':	7,5 %± 0,5%
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	388 kcal	1574 kjoule
GRASSI	g	4,7
GRASSI SATURI	g	3,5
CARBOIDRATI	g	87,6
DI CUI ZUCCHERI	g	80,0
PROTEINE	g	0,0
SALE	g	0,1

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda

IDONEITA' SANITARIA - 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 .
ALLERGENI - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	Può contenere tracce di glutine e frutta a guscio in quanto prodotto in uno stabilimento che utilizza frumento e mandorle.
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