



| | |
|----------------------------|-----------------|
| SCHEDA TECNICA | 13 gennaio 2015 |
| Wonder Paste Gialla | 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 100 curcumina. |
| TMC | (Termine minimo di conservazione) 18 mesi |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | |
| Pasta di zucchero finissima, perfetta per torte nuziali e per ricorrenze . Di colore giallo, 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: | Giallo |
| 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 |