



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

<b>SCHEDA TECNICA</b>	26 giugno 2014
<b>WONDER PASTE MARRONE</b>	Rev. 0

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	Preparato in pasta per coperture fini di pasticceria
Denominazione commerciale	Wonder paste marrone
Ingredienti	Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali raffinati e idrogenati, stabilizzanti: E 414 gomma arabica, E 466 CMC, E 412 farina di semi di guar, emulsionante : E 422 glicerolo , acidificante: E 330 acido citrico, conservante: E 202 potassio sorbato , coloranti: E100,E120, E133. aromi.
Termine minimo di conservazione	18 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Pasta di zucchero fine. Ideale per coperture fini di dolci quali torte nuziali e da ricorrenza grazie anche al gusto e all'elasticità. Tutte queste caratteristiche si possono riassumere col termine meravigliosa.	
DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO	
Dosaggio a piacere. Stendere con matterello o sfogliatrice fino allo spessore voluto. Teme eccessi di umidità: non stendere direttamente su pan di Spagna inzuppato.	
CONFEZIONE	
Sacchetti in film triplce accoppiato, termosaldati in atmosfera protettiva da g 300	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
Conservare al riparo da umidità e calore. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso per non rischiare che la parte a contatto con l'aria possa seccarsi.	

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE	
Aspetto e colore:	Pasta duttile e malleabile di colore marrone
carica batterica totale:	<500 UFC/g
lieviti:	<10 UFC/g
muffe:	<10 UFC/g
enterobatteriacee:	<10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	386kcal	1566joule
GRASSI g	4,6g	
GRASSI SATURI g	3,5 g	
CARBOIDRATI g	87,1 g	
DI CUI ZUCCHERI g	79,6 g	
PROTEINE g	0,0 g	
SALE g	0,1 g	

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



...COME PROFESSIONISTI



MADE IN ITALY

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda

<b>ALLERGENI</b> - 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.
<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>Certificazione di prodotto</b>	Il prodotto è certificato Kosher
<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