

SCHEDA TECNICA	15 febbraio 2013
WONDER PASTE ROSA	Rev. 2

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	PREPARATO IN PASTA PER COPERTURE FINI DI PASTICCERIA
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 , colorante: E 100, E 120, aromi.
Termine minimo di conservazione	18 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Pasta di zucchero fine, facilmente lavorabile sia con matterello che con sfogliatrice. È perfetta per torte nuziali e per ricorrenze grazie anche al gusto e all'elasticità. Tutte queste caratteristiche si possono riassumere col termine meravigliosa. Colorata con colori "azo - free".

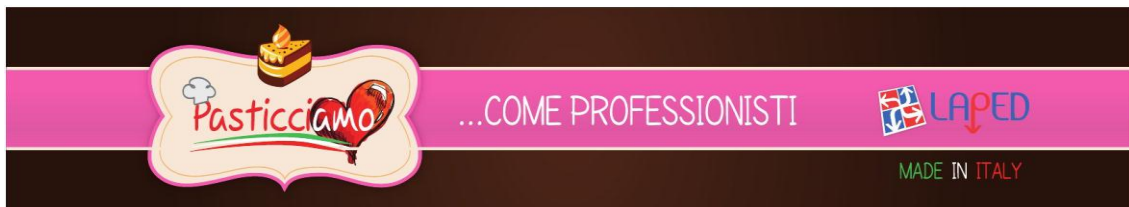
APPLICAZIONE
Ideale per coperture fini di dolci. Non stendere direttamente su pan di spagna inzuppato perché teme eccessi di umidità.

CONFEZIONE
Sacchetti in film triplice accoppiato, termosaldati in atmosfera protettiva da g 300

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO
In luogo fresco, asciutto e areato, a temperatura ambiente; le confezioni devono essere mantenute 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:	Duttile e malleabile
COLORE:	Rosa

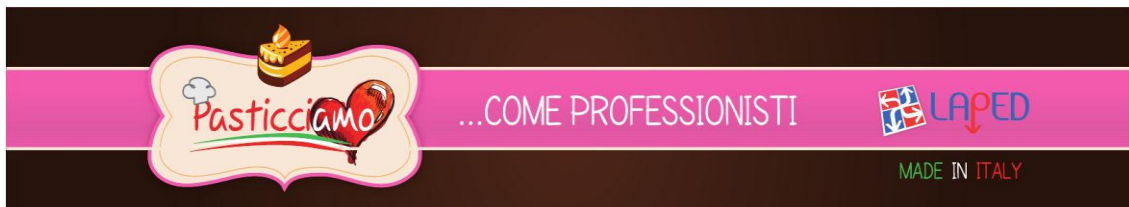
Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



UMIDITA':	7,5 ± 0,5 g/100g
CARICA BATTERICA TOTALE:	<500 UFC/g
LIEVITI:	<10 UFC/g
MUFFE:	<10 UFC/g
ENTEROBATTERIACEE:	<10 UFC/g
VALORI NUTRIZIONALI PER g 100 DI PRODOTTO (valori medi)	
CARBOIDRATI	87
DI CUI ZUCCHERI	80
GRASSI	4.7
DI CUI SATURI	2.4
PROTEINE	0,0
kcal	389
kJoule	1646

ALLERGENI
Assenti. Il prodotto è conforme alla Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 200768/UE.

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	2



LEGISLAZIONE E SICUREZZA

D. Lgs 20/02/2004, n. 51 – Attuazione della Direttiva n. 2001/111/UE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

D.M. del 27/2/1996, n.209 disciplina degli additivi alimentari consentiti.

D.L.12/6/2003, n.178 -Attuazione della Direttiva n.2003/36/UE relativa ai prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana.

Regolamento (UE) n. 178/2002, art. 18 – Rintracciabilità

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. Ai sensi dei succitati Regolamenti il prodotto non contiene e non deriva da OGM.

Regolamento (UE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

La sostanza non è considerata dannosa in conformità con la direttiva europea 67/548/UE e successive modifiche.

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	3