

SCHEMA TECNICA	13 gennaio 2015
Wonder Paste Rossa	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, coloranti: E 100 curcumina, E 120 carminio.
TMC	(Termine minimo di conservazione) 18 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pasta di zucchero finissima, perfetta per torte nuziali e per ricorrenze . Di colore rosso, 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 colori "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

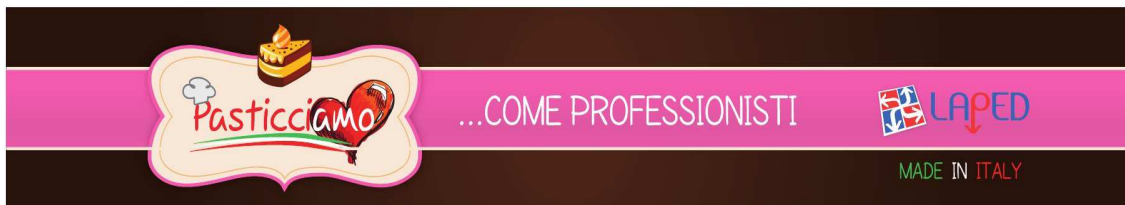
Conservare al riparo da umidità e calore. Richiudere accuratamente le confezioni dopo l'uso parziale per evitare il contatto con aria che seccerebbe il prodotto

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi alla produzione)

STATO:	Pasta duttile e malleabile
COLORE:	Rosso
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	387 kcal	1568 kjoule
GRASSI	g 4,6	
GRASSI SATURI	g 3,5	
CARBOIDRATI	g 87,2	
DI CUI ZUCCHERI	g 79,7	
PROTEINE	g 0,0	
SALE	g 0,1	

Funzione	Approvazione	Pagina
Firma	Pastorello Fabio	1



Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda

<p>IDONEITA' SANITARIA- Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche, sull'igiene dei prodotti alimentari</p>	<p>Il prodotto è idoneo alla consumazione umana e risulta conforme alla normativa Europea vigente per gli aspetti relativi all'igiene degli alimenti .</p>
<p>ALLERGENI - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.</p>	<p>Può contenere tracce di glutine e frutta a guscio in quanto prodotto in uno stabilimento che utilizza frumento e mandorle.</p>
<p>RINTRACCIABILITA'- Direttiva 178/2002UE ART 18</p>	<p>La ditta LAPED garantisce la rintracciabilità degli ingredienti utilizzati e degli imballaggi destinati a venire a contatto con l'alimento</p>
<p>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.</p>	<p>Il prodotto non contiene e non deriva da OGM</p>
<p>CONTATTO CON ALIMENTI- Regolamento (UE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.</p>	<p>Utensili, materiali e imballaggi destinati a venire a contatto con l'alimento risultano conformi</p>
<p>Certificazioni aziendali Laped snc</p>	<p>Il sistema di gestione ambientale è certificato ISO 14001: 2004 Il sistema di gestione per la qualità è certificato ISO 9001: 2008</p>

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