
 LAPED S.n.C. di Pastorello Claudio & Fabio	SCHEDA TECNICA	Rev.0 dell' .10.07.2015
	SPOLVERCIOK 22/24	CODICE 7348016

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	SEMILAVORATO IN POLVERE IDROREPELLENTE PER DECORAZIONI A SPOLVERO
Ingredienti	Destrosio, cacao, zucchero, amido di mais, grasso vegetale idrogenato (palma, cocco e babaçu),.
Termine minimo di conservazione	12 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
E' un semilavorato in polvere che, grazie al particolare processo di rivestimento con grasso vegetale conferisce al prodotto ottime caratteristiche idrorepellenti. Per questo motivo è particolarmente indicato per la decorazione a spolvero di prodotti congelati, surgelati o decorati con ingredienti ad alto contenuto di umidità quali tiramisù, gelati, tartufi. Può essere utilizzato anche come ingrediente di miscele in polvere o per prodotti fritti come krapfen, frittelle, ecc.	
DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO	
Dosaggio a piacere. Si consiglia di dosare a spolvero con l'ausilio di un passino o analogo strumento. Si raccomanda di non utilizzare il prodotto su pasticceria appena sfornata o calda (temperatura massima dei prodotti 30°C)	
CONFEZIONE	
Scatola in cartone – contenuto in peso: 16 kg (16 sacchetti da 1 kg)	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	
In luogo fresco e asciutto; le confezioni devono essere mantenute sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separate da prodotti chimici o maleodoranti. Si suggerisce una buona areazione.	
DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)	
ASPETTO:	polvere fine
ODORE:	di cacao
UMIDITA':	6,0%+/- 0,5%
CARICA BATTERICA TOTALE:	<500 UFC/g
LIEVITI:	<50UFC/g
MUFFE:	<50UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO (valori medi)		
VALORE ENERGETICO	331 kcal	1398 kjoule
CARBOIDRATI g	55,4	
<i>di cui zuccheri g</i>	46,5	
GRASSI g	11,8	
<i>di cui saturi g</i>	8,7	
PROTEINE g	7,9	
SALE g	0.9	

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio

 LAPED S.n.C. di Pastorello Claudio & Fabio	SCHEDA TECNICA	Rev.0 dell' .10.07.2015
	SPOLVERCIOK 22/24	CODICE 7348016

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 in quanto prodotto in una linea produttiva in cui si utilizzano derivati del frumento
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
Certificazione di prodotto	Il prodotto è certificato Kosher
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

RSGI Mattiazzo Federica

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
Firma	Pastorello Fabio