



SCHEDA TECNICA

Rev.0 DEL  
09.03.2015

CERVINO

**SPECIFICHE TECNICHE**

<b>Denominazione di vendita</b>	SEMILAVORATO IN POLVERE IDROREPELENTE AD USO PROFESSIONALE
<b>Ingredienti</b>	Destrosio, zucchero, burro di cacao, <u>amido di frumento</u> , aromi.
<b>Termine minimo di conservazione</b>	12 mesi

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato in polvere leggermente aromatizzato, che non assorbe l'umidità del prodotto con cui viene a contatto grazie alla particolare tecnologia utilizzata per impermeabilizzare la polvere con il burro di cacao. Per questo motivo è indicato per le decorazioni a spolvero di prodotti quali pandoro, torte, oppure dolci congelati, surgelati o guarniti con ingredienti ad alto contenuto di umidità.

**DOSAGGIO E MODO D'USO**

Dosaggio a piacere. Si raccomanda di non spolverare su pasticceria calda o appena sfornata, per non perdere l'effetto idrorepellente (temperatura massima del prodotto da spolverare 25°C.)

**CONFEZIONE**

Sacco in carta –contenuto in peso: 10 kg – 25 kg

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

Le confezioni devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separate da prodotti chimici o maleodoranti, ad una temperatura non superiore a 25 °C. Si suggerisce una buona areazione. Per temperature superiori o per eccessive compressioni da stivaggio il prodotto potrebbe impaccarsi .

**DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)**

<b>STATO:</b>	polvere fine
<b>COLORE:</b>	bianco avorio
<b>ODORE:</b>	vaniglia
<b>CARICA BATTERICA TOTALE:</b>	<1000 UFC/g
<b>LIEVITI:</b>	<40 UFC/g
<b>MUFFE:</b>	<40 UFC/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente / 25 g
<b>E. COLI</b>	Assente/g

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO (valori medi)**

<b>VALORE ENERGETICO</b>	415 kcal	1760 kjoule
<b>CARBOIDRATI g</b>	88,3	
<b>di cui zuccheri g</b>	85,6	
<b>GRASSI g</b>	6,8	
<b>di cui saturi g</b>	4,1	
<b>PROTEINE g</b>	0,0	
<b>SALE g</b>	0.0	

<b>Funzione</b>	<b>Approvazione</b>
Firma	Pastorello Fabio



SCHEDA TECNICA

Rev.0 DEL  
09.03.2015

CERVINO

**Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda**

<b>IDONEITA' SANITARIA</b> - 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 .
<b>ALLERGENI</b> - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	<b>contiene glutine</b>
<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

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](http://www.lapeditalia.com)

<b>Funzione</b>	<b>Approvazione</b>
Firma	Pastorello Fabio