



LAPED S.n.C.
di Pastorello Claudio & Fabio

SCHEDA TECNICA

Rev.1 del .11.08.2016

MIRROR GLASS ALLA FRAGOLA

SPECIFICHE TECNICHE

Denominazione di vendita	PREPARATO IN PASTA ALLA FRAGOLA PER GUARNIZIONI E DECORAZIONI DI PASTICCERIA PER USO PROFESSIONALE
Denominazione commerciale	MIRROR GLASS FRAGOLA
Ingredienti	Sciroppo di glucosio, zucchero, fragola succo (17%), addensanti: E 440 pectina, E406 agar agar; acidificante: E 330 acido citrico; amido modificato E 1414; amido; conservante: E 202 potassio sorbato; aromi, emulsionante E 422 glicerolo; agente di resistenza: E 509 cloruro di calcio; coloranti: E 100, E 120, E 171.
Termine minimo di conservazione	18 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E' un preparato alla fragola particolarmente indicato per la glassatura di torte gelate e semifreddi. Ottimo effetto ricoprente, aspetto lucente anche a temperature negative.

DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO

Dosaggio a piacere

Se è necessario fluidificare il prodotto, scaldare a bagno-maria o in microonde fino a 28-30 °C . Colare sul dolce , quando smette di gocciolare rifilare le gocce e riporre in conservatore alla temperatura adeguata.

CONFEZIONE

Secchio in plastica- contenuto in peso 3 kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

In luogo idoneo, fresco e asciutto. Conservare al riparo da umidità e calore, richiudere la confezione subito dopo l'uso. Utilizzare sempre utensili puliti e asciutti nella fase di prelievo del prodotto dalla confezione

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)

STATO:	denso e pastoso
ODORE:	di fragola
COLORE:	tipico della fragola
UMIDITA':	31,0% ± 1 %
CARICA BATTERICA TOTALE:	≤ 3000 UFC/g
E.COLI:	assente/g
LIEVITI E MUFFE	< 100 /g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	258 kcal	1141 kjoule
CARBOIDRATI g	66,9	
DI CUI ZUCCHERI g	57,6	
GRASSI g	0,0 g	
GRASSI SATURI g	0,0 g	
PROTEINE g	0,1 g	
SALE g	0,0 g	

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio

 LAPED S.n.C. di Pastorello Claudio & Fabio	SCHEMA TECNICA	Rev.1 del .11.08.2016
	MIRROR GLASS ALLA FRAGOLA	

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.	Il prodotto non contiene allergeni
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
CERTIFICAZIONI AZIENDALI LAPED snc	Il sistema di gestione ambientale è certificato conforme alla norma ISO 14001:2004 Il sistema di gestione per la qualità è certificato conforme alla norma 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