



SPECIFICHE TECNICHE

Denominazione di vendita	PREPARATO IN PASTA AL PISTACCHIO PER GUARNIZIONI E DECORAZIONI DI PASTICCERIA PER USO PROFESSIONALE
Denominazione commerciale	MIRROR GLASS AL PISTACCHIO
Ingredienti	Sciroppo di glucosio, zucchero liquido, <i>PISTACCHIO</i> (4,2%), amido modificato E 1414, acqua, addensanti: E 440 pectina, E 406 agar agar; fibra vegetale, emulsionanti E 471 mono e digliceridi, glicerolo; conservante : E 202 potassio sorbato; acidificante: E 507; agente di resistenza: cloruro di calcio, aromi, coloranti: E 160, E 171, E 133; antiossidante: E 307 alfa-tocoferolo.
Termine minimo di conservazione	18 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E' un semilavorato gelificante al pistacchio 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 28-32 °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 pistacchio
COLORE:	tipico del pistacchio
UMIDITA':	31,4% ± 1 %
CARICA BATTERICA TOTALE:	≤ 3000 UFC/g
E.COLI:	Assente
LIEVITI E MUFFE	< 100 /g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	278 kcal	1179 kjoule
CARBOIDRATI g	64,1	
DI CUI ZUCCHERI g	48,0	
GRASSI g	2,2 g	
GRASSI SATURI g	0,5 g	
PROTEINE g	0,9 g	
SALE g	0,0 g	

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio

 LAPED S.n.C. di Pastorello Claudio & Fabio	SCHEDA TECNICA	Rev.1 del .3.02.2016
	MIRROR GLASS AL PISTACCHIO	

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 contiene frutta a guscio (pistacchi)
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 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