

**SCHEDA TECNICA**

Rev. 1 del 23.07.2015

**Wonder Paste  
Fucsia colore CE****SPECIFICHE TECNICHE**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>SEMILAVORATO IN PASTA PER COPERTURE FINI DI PASTICCERIA</b>
<b>Ingredienti</b>	Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali raffinati e idrogenati (palma, cotone, cocco, cartamo, girasole, babaçu, burro di shea e illipe), stabilizzanti: gomma arabica E 414, cmc E 466, farina di semi di guar E412, emulsionante: glicerolo E 422, acidificante: acido citrico, conservante: potassio sorbato E 202, colorante: carminio cocciniglia E 120, aromi.
<b>Termine minimo di conservazione</b>	18 mesi

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Pasta di zucchero finissima di colore fucsia, ottenuta con colore azo free, con una leggera nota aromatica vanigliata. Perfetta per torte nuziali e per le ricorrenze. Molto plastica e sufficientemente elastica, ottima in surgelazione e, soprattutto, buona da mangiare. Tutte queste caratteristiche si possono riassumere col termine meravigliosa.

**APPLICAZIONE**

Ideale per coperture fini di dolci, da stendere con mattarello o sfogliatrice. Può essere tirata a spessore molto fine senza il rischio di lacerazioni.

**CONFEZIONE**

Sacchetti termosaldati in film triplice accoppiato, confezionati in atmosfera protettiva, da kg 1 contenuti in scatole di cartone (5 sacchetti da kg 1 per scatola). kg 700 per pallet da cm 80x120 (14 scatole per strato, 10 strati)

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Le confezioni chiuse vanno tenute in luogo fresco e asciutto, a temperatura ambiente. Le confezioni aperte, non completamente utilizzate, vanno richiuse evitando il contatto con l'aria che potrebbe far essiccare eccessivamente il prodotto.


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

<b>DESCRIZIONE:</b>	Duttile e malleabile
<b>COLORE:</b>	Fucsia
<b>UMIDITA':</b>	7,5 ± 0,5 g/100g
<b>CARICA BATTERICA TOTALE:</b>	<1000 UFC/g
<b>LIEVITI:</b>	<10 UFC/g
<b>MUFFE:</b>	<10 UFC/g
<b>ENTEROBATTERIACEE:</b>	<10 UFC/g

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

<b>GRASSI</b>	g	4,6
<b>DI CUI SATURI</b>	g	3,5
<b>CARBOIDRATI</b>	g	87,1
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	g	79,6
<b>PROTEINE</b>	g	0,0
<b>SALE</b>	g	0,1
<b>VALORE ENERGETICO</b>	kcal	387
	kJoule	1569

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

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Rev. 1 del 23.07.2015
	<b>Wonder Paste</b> <b>Fucsia colore CE</b>	

**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.	Non contiene allergeni
<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