

**SCHEDA TECNICA**

Rev.4 del 23.11.2016

DAISY FLOWER PASTE

COD. 7638500

SPECIFICHE TECNICHE

Denominazione di vendita	PREPARATO IN PASTA PER DECORAZIONI
Ingredienti	Amido, sciroppo di glucosio, acqua, grassi vegetali idrogenati (palma, cocco, babaçu), stabilizzanti: E466 cmc, E412 farina di semi di guar, E414 gomma arabica; emulsionante: E422 glicerolo, acidificante: E330 acido citrico; colorante: E171 biossido di titanio; conservante: E202 potassio sorbato, aromi.
Termine minimo di conservazione	18 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pasta bianca pronta all'uso, facilmente lavorabile a mano. Adatta per diverse tipologie di prodotto: a) soggetti tridimensionali ottenuti a mano libera o con stampo; b) fiori; c) pizzi alimentari ottenuti con l'ausilio di tappetini in silicone.

DOSAGGIO E MODO D'USO

Dosaggio a piacere. Il modo d'uso varia in funzione della tipologia di prodotto. Nei casi a) e b) è sufficiente scaldare la pasta, per modellarla, col calore delle mani; nel caso c) scaldare in microonde (tempo indicativo, per circa 50 g di pasta, 15-20 secondi alla massima potenza) e stendere sul tappetino di silicone, usando un raschietto, di plastica o metallo, variandone l'inclinazione in funzione dello spessore che si vuole ottenere. In tutti e tre i casi la pasta si asciuga rapidamente al contatto con l'aria. I pizzi possono essere mantenuti morbidi se conservati all'interno di buste di plastica chiuse.

CONFEZIONE

Sacchetti in film triplice accoppiato, termosaldati in atmosfera protettiva, g 500.

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, a temperatura ambiente. Si suggerisce una buona areazione. Le confezioni parzialmente utilizzate vanno richiuse accuratamente dopo l'uso evitando il contatto con l'aria che farebbe essiccare il prodotto.

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)

DESCRIZIONE	Duttile e malleabile
COLORE	Bianco
CARICA BATTERICA TOTALE	< 300 UFC/g
LIEVITI	< 10 UFC/g
MUFFE	< 10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	313 kcal	1325 kjoule
GRASSI	5,8 g	
GRASSI SATURI	5,6 g	
CARBOIDRATI	68,6 g	
DI CUI ZUCCHERI	18,7 g	
PROTEINE	0,3 g	
SALE	0,5 g	

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio

**SCHEDA TECNICA**

Rev.4 del 23.11.2016

DAISY FLOWER PASTE

COD. 7638500

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto ed all'Azienda

IDONEITÀ 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 e di frutta a guscio in quanto prodotto in uno stabilimento che utilizza amido di frumento e mandorle.
RINTRACCIABILITÀ - 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 su alimenti e 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