

 <b>LAPED</b> S.n.C. di Pastorello Claudio & Fabio	<b>SCHEDA TECNICA</b>	REV.4 DEL 30.11.20145
	<b>QUICK FONDANT SECCHIO SERIG. KG 5 (L)</b>	COD 7819005

<b>SPECIFICHE TECNICHE</b>	
<b>Denominazione di vendita</b>	SEMILAVORATO IN PASTA PER GLASSARE PER USI PROFESSIONALI
<b>Ingredienti</b>	Zucchero liquido, sciroppo di glucosio, emulsionante: E 471 mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari.
<b>Termine minimo di conservazione</b>	12 mesi
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	
Zucchero fondente cremoso pronto all'uso per glassare. Sufficiente fluida da poter essere utilizzata tal quale a temperatura ambiente . Grazie alla sua composizione, si asciuga in tempi brevissimi a contatto con l'aria.	
<b>ISTRUZIONI D'USO</b>	
Utilizzare tal quale a temperatura ambiente o scaldare leggermente se si volesse aumentare la fluidità ed avere uno strato più sottile di glassatura. Può essere aggiunta una modesta quantità di acqua (g 15 di acqua per chilo di prodotto) per fluidificare ulteriormente la crema. Richiudere la confezione col coperchio subito dopo l'uso per evitare che il contatto con l'aria porti a formazione di croste superficiali.	
<b>CONFEZIONI</b>	
Secchio in plastica serigrafato con coperchio a tenuta richiudibile. La confezione è sigillata con film protettivo saldato sul bordo del contenitore. Contenuto in peso: 5 kg . Confezionato in atmosfera protettiva.	
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b>	
In luogo fresco e asciutto al riparo da umidità e calore; le confezioni devono essere mantenute sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separato da prodotti chimici o maleodoranti. Richiudere il contenitore dopo l'uso.	
<b>DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)</b>	
<b>ASPETTO:</b>	Solido pastoso fluido
<b>COLORE:</b>	Bianco candido
<b>ODORE:</b>	Inodore
<b>CARICA BATTERICA TOTALE:</b>	≤ 100 UFC/g
<b>MUFFE:</b>	≤ 10 UFC/g
<b>LIEVITI:</b>	≤ 10 UFC/g
<b>E.COLI:</b>	Assente in 10 g

<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO</b>		
<b>VALORE ENERGETICO</b>	353 kcal	1502 kjoule
<b>GRASSI g</b>	0,1 g	
<b>DI CUI SATURI g</b>	0,1 g	
<b>CARBOIDRATI g</b>	88,1 g	
<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	84,4 g	
<b>PROTEINE g</b>	0,0 g	
<b>SALE g</b>	0,0 g	

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

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda	
<del>ALLERGENI</del> - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	Non contiene allergeni
<del>RINTRACCIABILITA'</del> - 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
<del>OGM</del> - 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
<del>CONTATTO CON ALIMENTI</del> - 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
<del>Certificazione di prodotto</del>	Il prodotto è certificato Kosher
<del>Certificazioni aziendali Laped snc</del>	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)

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio