

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Rev.3 del 28.11.11
	<b>Super Ice</b> <b>GHIACCIA PRONTA PER DECORAZIONI</b>	

<b>SPECIFICHE TECNICHE</b>	
<b>Denominazione di vendita</b>	<b>Semilavorato in polvere per decorazioni di pasticceria per uso professionale</b>
<b>Ingredienti</b>	<b>Zucchero di canna, amido di riso, proteine vegetali (da frumento), correttore di acidità: E 336i, stabilizzante: E 466.</b>
<b>Termine minimo di conservazione</b>	<b>12 mesi</b>

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

**Preparato pronto per decorazioni fini su torte ed extension works. Super-Ice contiene proteine solo vegetali, è bianca, molto elastica e grazie alla speciale finezza degli ingredienti selezionati, consente lavorazioni minutissime.**

**Modo d'uso :**

**Aggiungere a 1 kg. di Super-Ice 140 gr. di acqua fredda e lavorare in planetaria con frusta per 2 minuti al massimo dei giri; mettere poi in sac-à-poche o stendere con la spatola.**

**CONFEZIONE**

**Secchiello: contenuto in peso: 2,5 kg ( nr.100 colli per euro pallet)**

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

**In luogo fresco e asciutto; le confezioni devono essere mantenute sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separato da prodotti chimici o maleodoranti, a una temperatura di 15 – 20 °C. Si suggerisce una buona areazione.**

**DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE E VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)**

<b>DESCRIZIONE:</b>	<b>Polvere</b>
<b>COLORE:</b>	<b>Bianca</b>
<b>ODORE:</b>	<b>Inodore</b>
<b>UMIDITA' 105°C</b>	<b>0,23 %</b>
<b>PROTEINE su t.q.</b>	<b>0,31 %</b>
<b>CARBOIDRATI su t.q.</b>	<b>99,0 %</b>
<b>CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI su t.q.</b>	<b>98,2 %</b>
<b>SOSTANZE GRASSE TOTALI su t.q.</b>	<b>0,15 %</b>
<b>DI CUI SATURI su t.q.</b>	<b>0,03 %</b>
<b>SODIO Na mg/kg su t.q.</b>	<b>295</b>
<b>CENERI g/100 g:</b>	<b>0,255</b>
<b>VALORE ENERGETICO Kcal/100 g</b>	<b>398</b>
<b>VALORE ENERGETICO KJ/100 g</b>	<b>1694</b>

**ALLERGENI:** contiene glutine e lattosio- Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE

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

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Rev.3 del 28.11.11
	<b>Super Ice</b> <b>GHIACCIA PRONTA PER DECORAZIONI</b>	

### LEGISLAZIONE

**D. Lgs 20/02/2004, n. 51 – Attuazione della Direttiva n. 2001/111/UE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.**

**Regolamento (UE) n. 178/2002, art. 18 – Rintracciabilità**

**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. Ai sensi dei succitati Regolamenti il prodotto non contiene e non deriva da OGM.**

**Regolamento (UE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.**

**La sostanza non è considerata pericolosa in conformità con la direttiva europea 67/548/UE e successive modifiche.**

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