

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Rev. 2 del 16.12.2011
	<i>Wonder Paste Rossa Rolled Icing Colori EU</i>	WPIT_1000_CE  I

<b>SPECIFICHE TECNICHE</b>	
<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, 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, coloranti: carminio cocciniglia E 120, curcumina E100, aromi.
<b>Termine minimo di conservazione</b>	<b>12 mesi</b>

<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	
<p>Pasta di zucchero fine, facilmente malleabile a mano o in sfogliatrice dal gusto buono e naturale, perfetta per torte nuziali e per le ricorrenze. La qualità dei nostri zuccheri sceltissimi ci permette di proporvi una pasta molto plastica. Tutte queste caratteristiche si possono riassumere col termine meravigliosa.</p>	
<b>APPLICAZIONE</b>	
<p>Ideale per coperture fini di dolci , da stendere con mattarello e sfogliatrice.</p>	
<b>CONFEZIONE</b>	
<p>Sacchetti in film triplice accoppiato, termosaldati in atmosfera protettiva. Cartone da 5 sacchetti x 1 kg Contenuto in peso per cartone: 5 kg (nr.140 cartoni per euro pallet)</p>	
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b>	
<p>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 una temperatura di 15 – 20 °C. Si suggerisce una buona areazione.</p>	
<b>DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)</b>	
<b>DESCRIZIONE:</b>	<b>Duttile e malleabile</b>
<b>COLORE:</b>	<b>rosso</b>
<b>UMIDITA':</b>	<b>7,5 ± 0,5 g/100g</b>
<b>CARICA BATTERICA TOTALE:</b>	<b>&lt;500 UFC/g</b>
<b>LIEVITI:</b>	<b>&lt;10 UFC/g</b>
<b>MUFFE:</b>	<b>&lt;10 UFC/g</b>
<b>ENTEROBATTERIACEE:</b>	<b>&lt;10 UFC/g</b>

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

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Rev. 2 del 16.12.2011
	<i>Wonder Paste Rossa Rolled Icing Colori EU</i>	WPIT_1000_CE  I

<b>VALORI NUTRIZIONALI PER G 100 DI PRODOTTO (valori medi)</b>	
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>87</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>80</b>
<b>GRASSI</b>	<b>4.7</b>
<b>DI CUI SATURI</b>	<b>2.4</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>0,0</b>
<b>kcal</b>	<b>389</b>
<b>kJoule</b>	<b>1646</b>

**ALLERGENI:** assenti - Il prodotto è conforme alla Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.

<b>LEGISLAZIONE E SICUREZZA</b>
<p>D. Lgs 20/02/2004, n. 51 – Attuazione della Direttiva n. 2001/111/UE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.</p> <p>Regolamento (UE) n. 178/2002, art. 18 – Rintracciabilità</p> <p>Regolamento (UE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.</p> <p>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 suddetti Regolamenti il prodotto non contiene e non deriva da OGM.</p> <p>La sostanza non è considerata dannosa in conformità con la direttiva europea 67/548/UE e successive modifiche</p>

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