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

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	SEMILAVORATO IN PASTA PER COPERTURE FINI DI PASTICCERIA
Ingredienti	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: curcumina E100, blu n° 1 E 133, aromi.
Termine minimo di conservazione	12 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
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.	
APPLICAZIONE	
Ideale per coperture fini di dolci , da stendere con mattarello e sfogliatrice.	
CONFEZIONE	
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)	
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 una temperatura di 15 – 20 °C. Si suggerisce una buona areazione.	
DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)	
DESCRIZIONE:	Duttile e malleabile
COLORE:	Verde intenso
UMIDITA':	7,5 ± 0,5 g/100g
CARICA BATTERICA TOTALE:	<500 UFC/g
LIEVITI:	<10 UFC/g
MUFFE:	<10 UFC/g
ENTEROBATTERIACEE:	<10 UFC/g

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio

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

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

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

LEGISLAZIONE E SICUREZZA
<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 succitati 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

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio