



SCHEDA TECNICA

Rev.4 DEL  
27.05.2016

LC 2000

LC20004X5

**SPECIFICHE TECNICHE**

<b>Denominazione di vendita</b>	SEMILAVORATO IN POLVERE PER PASTICCERIA AD USO PROFESSIONALE
<b>Ingredienti</b>	Destrosio monoidrato, zucchero, grassi vegetali idrogenati (palma, cocco, babaçu), <b>amido di frumento</b> , aromi.
<b>TMC</b>	12 mesi (termine minimo di conservazione)

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Si presenta in forma di polvere fine leggermente aromatizzata. Il particolare processo di lavorazione lo rende particolarmente indicato per la lucidatura di croissant, brioches, pasta sfoglia, ecc.

**DOSAGGIO E MODO D'USO**

Utilizzo ante forno. Spolverare LC 2000 sulla superficie dei prodotti prima dell'introduzione in forno. Il dosaggio è a piacere. La quantità da utilizzare dipende dalla temperatura impostata nel forno e dal tempo di cottura. La pratica d'uso permetterà di ottenere risultati strepitosi.

**CONFEZIONE**

Scatola in cartone – contenuto in peso : 20 kg (n° 4 sacchetti da 5kg cad.) .  
N°36 scatole su bancale euro pallet.

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

Le confezioni devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separate da prodotti chimici o maleodoranti, ad una temperatura non superiore a 25 °C. Si suggerisce una buona areazione. Per temperature superiori o per eccessive compressioni da stivaggio il prodotto potrebbe impaccarsi .

**DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)**

<b>STATO:</b>	polvere fine, bianca
<b>COLORE:</b>	bianco avorio
<b>ODORE:</b>	vaniglia
<b>PEROSSIDI:</b>	<5 meq. O <sub>2</sub> /kg
<b>CARICA BATTERICA TOTALE:</b>	<100 UFC/g
<b>LIEVITI:</b>	<10 UFC/g
<b>MUFFE:</b>	<10 UFC/g

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO (valori medi)**

<b>VALORE ENERGETICO</b>	414 kcal	1747 kjoule
<b>CARBOIDRATI g</b>	87,9	
<b>di cui zuccheri g</b>	85,1	
<b>GRASSI g</b>	6,8	
<b>di cui saturi g</b>	6,6	
<b>PROTEINE g</b>	0,0	
<b>SALE g</b>	0.0	

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

	SCHEDA TECNICA	Rev.4 DEL 27.05.2016
	LC 2000	LC20004X5

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