



SCHEDA TECNICA

REV.3 del 17.09.14

MODEL PASTE BLU

**SPECIFICHE TECNICHE**

Denominazione di vendita	SEMILAVORATO IN PASTA PER DECORAZIONI DI PASTICCERIA
Denominazione commerciale	MODEL PASTE BLU
Ingredienti	Zucchero, sciroppo di glucosio, burro di cacao, fecola di patate, <b>amido di frumento</b> ; emulsionante: E 471; colorante: E 133. <b>Prodotto contenente glutine.</b>
Termine minimo di conservazione	18 mesi

**DOSAGGIO E ISTRUZIONI D'USO**

Dosaggio a piacere . Semilavorato pronto all'uso adatto alla creazione di soggetti tridimensionali ottenuti a mano libera o con stampo. Si consiglia di porzionare ed impastare la quantità da utilizzare in modo da ammorbidirla col calore delle mani. Particolarmente adatto alla creazione di soggetti per decorazioni quali fiori, ecc. anche su uova pasquali.

**CONFEZIONI**

Sacchetto in triplice accoppiato, termosaldato in atmosfera protettiva da kg 1. Scatole da 5 pezzi per cartone, file da 14 scatole, 10 file per bancale . Totale 140 scatole (kg 700). Altezza bancale cm 133 circa.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Conservare il semilavorato in luogo fresco e asciutto a temperature non superiori a 25-30°C e lontano da fonti di calore che potrebbero far sciogliere il burro di cacao in esso contenuto. I sacchetti parzialmente utilizzati vanno richiusi dopo l'uso e possono essere conservati in frigorifero.


**DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi per 100 g di prodotto)**

STATO:	solido pastoso
COLORE:	blu
UMIDITA':	8,0± 0,5 g
CARICA BATTERICA TOTALE:	<1000 UFC/g
COLIFORMI TOTALI:	<10 UFC/g
LIEVITI:	<10 UFC/g
MUFFE:	<10 UFC/g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

VALORE ENERGETICO	476 kcal	1975 kjoule
GRASSI	g	22,2 g
GRASSI SATURI	g	13,4 g
CARBOIDRATI	g	69,4 g
DI CUI ZUCCHERI	g	51,7 g
PROTEINE	g	0,0 g
SALE	g	0,0 g

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

	SCHEDA TECNICA	REV.3 del 17.09.14
	MODEL PASTE BLU	

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. Può contenere tracce di frutta a guscio in quanto prodotto in uno stabilimento che utilizza mandorle.
<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>Certificazione ingredienti</b>	Il colorante è certificato FDA ed è azo - free
<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