

**SCHEDA TECNICA**

Rev. 11 del 03.12.2014

Wonder Paste
Bianca**SPECIFICHE TECNICHE**

Denominazione di vendita	SEMILAVORATO IN PASTA PER COPERTURE FINI DI PASTICCERIA
Ingredienti	Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali raffinati e idrogenati (palma, cotone, cocco, cartamo, girasole, babaçu, burro di shea e illipe) , 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, colorante: biossido di titanio E171, aromi.
Termine minimo di conservazione	18 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pasta di zucchero finissima di colore bianco con una leggera nota aromatica vanigliata. Perfetta per torte nuziali e per le ricorrenze. La pasta può essere colorata con colori alimentari senza problemi. Molto plastica e sufficientemente elastica, ottima in surgelazione e, soprattutto, buona da mangiare . Tutte queste caratteristiche si possono riassumere col termine meravigliosa.

APPLICAZIONE

Ideale per coperture fini di dolci , da stendere con mattarello o sfogliatrice. Può essere tirata a spessore molto fine senza il rischio di lacerazioni .

CONFEZIONE

Sacchetti termosaldati in film triplice accoppiato, confezionati in atmosfera protettiva, da kg 1 contenuti in scatole di cartone (5 sacchetti da kg 1 per scatola) . kg 700 per pallet da cm 80x120 (14 scatole per strato, 10 strati)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Le confezioni chiuse vanno tenute in luogo fresco e asciutto, a temperatura ambiente. Le confezioni aperte, non completamente utilizzate, vanno richiuse evitando il contatto con l'aria che potrebbe far essiccare eccessivamente il prodotto.

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)

DESCRIZIONE:	Duttile e malleabile
COLORE:	Bianco
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

VALORI NUTRIZIONALI PER g 100 DI PRODOTTO (valori medi)

GRASSI	g	4,7
DI CUI SATURI	g	3,5
CARBOIDRATI	g	87,8
DI CUI ZUCCHERI	g	80,2
PROTEINE	g	0,0
SALE	g	0,1
VALORE ENERGETICO	kcal	389
	kJoule	1646

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio

	SCHEDA TECNICA	Rev. 11 del 03.12.2014
	Wonder Paste Bianca	

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

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio