



SCHEDA TECNICA

Rev. 2 DEL
24.07.2014

SPOLVERO IDROREPELLENTE

SPECIFICHE TECNICHE

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

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si presenta in forma di polvere fine leggermente aromatizzata. Il particolare processo di rivestimento con grasso vegetale conferisce al prodotto caratteristiche idrorepellenti. Per questo motivo è particolarmente indicato per la decorazione a spolvero di prodotti congelati, surgelati o decorati con ingredienti ad alto contenuto di umidità.

DOSAGGIO E MODO D'USO

Dosaggio a piacere. Si raccomanda di non spolverare su pasticceria calda o appena sfornata, per non perdere l'effetto idrorepellente (temperatura massima del prodotto da spolverare 25°C.)

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, a 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)

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

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO (valori medi)

VALORE ENERGETICO	411 kcal	1736 kjoule
CARBOIDRATI g	88,3	
di cui zuccheri g	85,6	
GRASSI g	6,3	
di cui saturi g	6,2	
PROTEINE g	0,0	
SALE g	0.0	

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio



SCHEDA TECNICA

Rev.2 DEL
24.07.2014

SPOLVERO IDROREPELENTE

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda

ALLERGENI - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	contiene glutine
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