

Cod. articolo: 01060236 **RAINBOW PASTE WHITE 8**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/07/2017

Descrizione

Rainbow Paste White é una pasta di zucchero fine particolarmente bianca, "ready to use", perfetta per la copertura di wedding cakes, torte monumentali e da ricorrenza. Ideale per l'utilizzo in modellaggio per ottenere spettacolari creazioni artistiche e soggetti decorativi quali fiori, animali ecc. Rainbow Paste White ha un'ottima resistenza alle basse temperature ed all'umidità.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palmisti, cocco), amido di mais, agente umidificante: glicerolo, acqua, agente addensante: E415, aroma naturale di vaniglia, colorante: E171.

Può contenere LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO E SOLFITI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi _____ 12 % $\pm$ 0.5

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 10000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 50 UFC/g max.
muffe (2) _____ 50 UFC/g max.
coliformi (3) _____ assenti/g
Escherichia coli (4) _____ assente/g
salmonelle (5) _____ assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.

Cod. articolo: 01060236 **RAINBOW PASTE WHITE 8**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/07/2017

Confezione

- scatola di cartone da 8 kg contenente 8 pani da 1 kg.
- scatola di cartone da 8 kg contenente 16 panetti da 500 g.
- scatola di cartone da 6 kg contenente 24 panetti da 250 g.

Modalità d'uso

Rainbow Paste White ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere. Prelevare dalla confezione la quantità di Rainbow Paste White necessaria, modellarla con le mani e quindi procedere alla laminazione per la copertura delle torte o alla formazione dei soggetti decorativi.

Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitarne l'essiccamento.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	1794 kJ
426 kcal	
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	11.2 g
Carboidrati	80.6 g
di cui zuccheri	69.8 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	
Soia e prodotti a base di soia	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	CC
Frutta a guscio e prodotti derivati	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	CC
Lupino e prodotti a base di lupino	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01060236	RAINBOW PASTE WHITE 8
Stato:	Approvata da RAQ in data 12/07/2017	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.