

Cod. articolo: 01060197 **PASTA DAMA TOP 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018**Descrizione**

pasta bianca a base di zuccheri ideale per la ricopertura di torte e la realizzazione di fiori ed altri oggetti decorativi.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palmisti, cocco), acqua, umidificante glicerolo, addensante E415, acidificante: acido citrico, aromi.

Il prodotto può contenere LATTE, SOLFITI E FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi (1) _____ 6.2 % $\pm$ 0.5

(1) estraz.con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

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.

Confezione

secchiello da 5 kg con sacchetto interno in polietene per alimenti; confezioni in materiale plastico per alimenti da 250, 500, 1000 e 2500 g.

Cod. articolo: 01060197 **PASTA DAMA TOP 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 29/10/2018**Modalità d'uso**

PASTA DAMA TOP è pronta all'uso ed ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticciere.

Prelevare dalla confezione la quantità di PASTA DAMA TOP 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	1708 kJ
404 kcal	
Grassi	6.2 g
di cui acidi grassi saturi	5.7 g
Carboidrati	87.8 g
di cui zuccheri	85.8 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:	01060197	PASTA DAMA TOP 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 29/10/2018	

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.