

Cod. articolo: 01060313 **RAINBOW PASTE LILAC 8**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/06/2014

Descrizione

RAINBOW PASTE LILAC é una pasta di zucchero fine di colore lilla, "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 LILAC 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: E120-E133.

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.

Confezione

- scatola di cartone da 8 kg contenente 8 pani da 1 kg.

Cod. articolo: 01060313 **RAINBOW PASTE LILAC 8**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/06/2014

Modalità d'uso

RAINBOW PASTE LILAC ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere. Prelevare dalla confezione la quantità di RAINBOW PASTE LILAC 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

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 426 kcal
1796 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 80.7 g
di cui zuccheri _____ 69.9 g
4. Grassi _____ 12 g
di cui saturi _____ 11.2 g
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. Sale _____ 0 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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:	01060313	RAINBOW PASTE LILAC 8
Stato:	Approvata da RAQ in data 11/06/2014	

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.