

Cod. articolo: 01060213 **PRINCESS PASTE 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 12/05/2014**Descrizione**

pasta bianca a base di zuccheri e burro di cacao ideale per la ricopertura di torte, la realizzazione di fiori ed altri oggetti decorativi, lo stampaggio con forme in silicone e la preparazione di tableaux. Adatta ad essere colorata sia nella massa che in superficie.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, sciroppo di glucosio, burro di cacao, amido di riso, umidificante: glicerolo, aromi, addensante: gomma di xantano.

Il prodotto può contenere latte, frutta a guscio e solfiti.

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 plastico con sacchetto interno in politene per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

PRINCESS PASTE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticciere. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitare l'essiccamento.

Cod. articolo: 01060213 **PRINCESS PASTE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/05/2014

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 460 kcal
1932 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 74.3 g
di cui zuccheri _____ 54.6 g
4. Grassi _____ 18.1 g
di cui saturi _____ 11.2 g
monoinsaturi _____ 6.3 g
polinsaturi _____ 0.6 g
colesterolo _____ 0 mg
5. Fibre alimentari _____ 4.5 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:	01060213	PRINCESS PASTE 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 12/05/2014	

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.