

Cod. articolo: 01060202 **PASTA DAMA TOP SPECIAL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/09/2019

Descrizione

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

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palmisti, cocco) , acqua, umidificante glicerolo (E422), addensante gomma di xantano (E415), colorante E171, correttore d'acidità acido citrico (E330), aromi.

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 18 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.

Modalità d'uso

PASTA DAMA TOP SPECIAL è pronta all'uso ed ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere. Prelevare dalla confezione la quantità di PASTA DAMA TOP SPECIAL 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.

Cod. articolo: 01060202 **PASTA DAMA TOP SPECIAL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/09/2019

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 398 kcal
1682 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 87.3 g
di cui zuccheri _____ 84.8 g
4. Grassi _____ 5.8 g
di cui saturi _____ 5.1 g
colesterolo _____ 0 mg
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. 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 (mandorle)
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:	01060202	PASTA DAMA TOP SPECIAL 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 23/09/2019	

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.