DOLOMITI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

SEMILAVORATO IN POLVERE IDROREPELLENTE AD USO PROFESSIONALE

INGREDIENTI

Destrosio, zucchero, grassi vegetali idrogenati (palma, cocco), amido di mais, aromi.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere leggermente aromatizzato, che non assorbe l'umidità del prodotto con cui viene a contatto grazie alla particolare tecnologia utilizzata per impermeabilizzare la polvere con grasso vegetale. Per questo motivo è indicato per le decorazioni a spolvero di prodotti congelati, surgelati o guarniti con ingredienti ad alto contenuto di umidità.

DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO

Dosaggio a piacere. Si raccomanda di non spolverare su pasticceria calda o appena sfornata, per non perdere l'effetto idrorepellente (temperatura massima del prodotto da spolverare 25°C).

CONFEZIONE

Scatola in cartone - contenuto in peso: 20 kg (n°4 sacchetti da 5 kg)
Scatola in cartone - contenuto in peso: 16 kg (n°16 sacchetti da 1 kg)

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Le confezioni devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto, sigillate, senza il contatto diretto con il pavimento, separate da prodotti chimici o maleodoranti, ad una temperatura non superiore a 25°C. Si suggerisce una buona aerazione. Per temperature o per eccessive compressioni da stivaggio il prodotto potrebbe impaccarsi.

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE	
(valori medi)	
ASPETTO	Polvere fine
ODORE	vaniglia
COLORE	bianco avorio
CARICA BATTERICA TOTALE	<100 UFC/g
LIEVITI	<10 UFC g
MUFFE	<10 UFC g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr DI PRODOTTO		
(valori medi)		
VALORE ENERGETICO	410 kcal	1716 kjoule
CARBOIDRATI	g 88,3	
di cui zuccheri	g 85,6	
GRASSI	g 6,3	
di cui saturi	g 6,1	
PROTEINE	g 0,0	
SALE	g 0,0	

LAPED
Via G. Di Vittorio, 3 - 35045 OSPEDALETTO EUGANEO (PD) ITALY
TEL 0039 0429 679279 -679280
E-MAIL: info@lapeditalia.com
Codice fiscale e Partita IVA 01019940285
FAX 0039 0429 679199
www.lapeditalia.com

DOLOMITI

DICHIARAZIONI AGGIUNTIVE RELATIVE AL PRODOTTO ED ALL'AZIENDA

IDONEITÀ SANITARIA

Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche, sull'igiene dei prodotti alimentari

IL PRODOTTO E' IDONEO ALLA CONSUMAZIONE UMANA E RISULTA CONFORME ALLA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE PER GLI ASPETTI RELATIVI ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI.

ALLERGENI

Regolamento CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI.

RINTRACCIABILITÀ

Regolamento CE 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni

IL PRODOTTO RISPETTA LE NORMATIVE VIGENTI PER LA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI.

OGM

Regolamento CE 1829/2003 e successive modifiche; Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche

IL PRODOTTO NON CONTIENE E NON DERIVA DA OGM.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Direttiva 1999/2/CE e Direttiva 1999/3/CE e successive modifiche

IL PRODOTTO NON VIENE TRATTATO CON RADIAZIONI IONIZZANTI.

CONTATTO CON ALIMENTI

Regolamento CE 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni

UTENSILI, MATERIALI ED IMBALLAGGI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON L'ALIMENTO RISULTANO CONFORMI.

CERTIFICAZIONI AZIENDALI LAPED

Il sistema di gestione ambientale è certificato ISO 14001:2015
Il sistema di gestione per la qualità è certificato ISO 9001:2015

LAPED
Codice fiscale e Partita IVA 01019940285
Via G. Di Vittorio, 3 - 35045 OSPEDALETTO EUGANEO (PD) ITALY
TEL 0039 0429 679279 -679280
FAX 0039 0429 679199
E-MAIL: info@lapeditalia.com
www.lapeditalia.com