LAPED s.n.c. di Pastorello Claudio & Fabio	SCHEDA TECNICA	Rev.6 del .31.08.2016
	BRILL D'ELITE NEUTRA	

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	**SEMILAVORATO IN PASTA PER LA GUARNIZIONE/ LUCIDATURA DOLCI**
Ingredienti	**Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero liquido, gelificanti: carragenina E 407,farina di semi carruba E 410, agar agar E 406, correttore di acidità: citrato di sodio E 331,conservante: potassio sorbato E 202.**
Termine minimo di conservazione	**12 mesi**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
E' un semilavorato gelificante dal gusto neutro. Può incorporare una certa quantità di acqua (fino a 30 grammi di acqua ogni 100 grammi di brill d'elite). Può essere utilizzata anche con macchine spruzzatrici , sciogliendola prima con una frusta in una planetaria.

APPLICAZIONE
Semilavorato idoneo alla lucidatura di croissants, brioches, pasta sfoglia etc. **Modo d'uso: diluire il prodotto con acqua (g 30 di acqua per 100 g di semilavorato), sciogliendolo a caldo e mescolando per far assorbire bene l'acqua aggiunta. Stendere il lucidante con cucchiaio o pennello quando è ancora molto caldo .**

CONFEZIONE
Secchio in plastica - contenuto in peso 5 kg **Secchio in plastica - contenuto in peso 15 kg**

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO
Conservare in luogo fresco e asciutto, richiudere con coperchio dopo l'uso.

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)	
STATO:	**pastoso/gelatinoso**
ODORE:	**neutro**
COLORE:	**trasparente**
UMIDITA':	**29,5% ± 1 %**
CARICA BATTERICA TOTALE:	**≤ 500 UFC/g**
E.COLI:	**Assente**
LIEVITI E MUFFE	**< 20 /g**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	259 kcal	1101 kjoule
CARBOIDRATI g	64,6	
DI CUI ZUCCHERI g	54,5	
GRASSI g	0,0 g	
GRASSI SATURI g	0,0 g	
PROTEINE g	0,0 g	
SALE g	0,0 g	

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio

Dichiarazioni aggiuntive relative al prodotto e all'azienda	
IDONEITA' SANITARIA - Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche, sull'igiene dei prodotti alimentari	**Il prodotto è idoneo alla consumazione umana e risulta conforme alla normativa Europea vigente per gli aspetti relativi all'igiene degli alimenti .**
ALLERGENI - Direttiva 2003/89/UE e successiva modifica Direttiva 2007/68/UE.	**Il prodotto non contiene allergeni**
RINTRACCIABILITA' - Direttiva 178/2002UE ART 18	La ditta LAPED garantisce la rintracciabilità degli ingredienti utilizzati e degli imballaggi destinati a venire a contatto con l'alimento
OGM - Regolamento (UE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e Regolamento (UE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.	Il prodotto non contiene e non deriva da OGM
CONTATTO CON ALIMENTI - Regolamento (UE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Utensili, materiali e imballaggi destinati a venire a contatto con l'alimento risultano conformi
Certificazione di prodotto	Il prodotto è certificato Kosher
Certificazioni aziendali Laped snc	Il sistema di gestione ambientale è certificato ISO 14001:2004 Il sistema di gestione per la qualità è certificato ISO 9001:2008

RSGI Mattiazzo Federica

LAPED SNC di Pastorello Claudio & Fabio
35045 OSPEDALETTO EUGANEO (PD) ITALY
Via G. Di Vittorio, 3
TEL 0039 0429 679279 -679280
FAX 0039 0429 679199
Codice fiscale e Partita IVA 01019940285
www.lapeditalia.com

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio