# LapedCream CORE 'E

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

Semilavorato in polvere per la preparazione a caldo di crema pasticcera tradizionale

## INGREDIENTI

Amido, amido modificato.

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

24 mesi

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

LapedCream CORE 'E è un semilavorato in polvere neutro che, miscelato con una parte di zucchero semolato, latte uova o aromi, permette di ottenere, previa cottura classica o con cuocicrema automatico, una crema pasticcera tradizionale dalle ottime caratterisitche qualitative e sensoriali.

## DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO

Dosaggio: 180 g LapedCream CORE 'E, 400 g Zucchero, 1000 g Latte, 6 tuorli d'uovo (100 g)
Miscelare LapedCream CORE 'E e zucchero con una parte di latte per evitare la formazione di grumi.
Aggiungere quindi il rimanente latte e gli eventuali ulteriori ingredienti (tuorli, aromi, paste aromatizzanti, altro..).
Procedere quindi alla cottura come abitudine. LapedCream CORE 'E si presta molto bene all'uso con cuocicrema automatici di piccole e grandi dimensioni.

## CONFEZIONE

Sacco in carta - contenuto in peso 5 kg

## CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

In luogo fresco e asciutto, senza il contatto diretto con il pavimento, separato da prodotti chimici o maleodoranti e lontano da fonti di calore. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso.

## DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE

(valori medi)

| | |
|---|---|
| ASPETTO | polvere fine |
| ODORE | neutro |
| COLORE | bianco |
| | |
| CARICA BATTERICA TOTALE | <10.000 UFC/g |
| LIEVITI | <500 UFC/g |
| MUFFE | <500 UFC/g |

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr DI PRODOTTO

(valori medi ottenuti per calcolo)

| | | | |
|---|---|---|---|
| VALORE ENERGETICO | 354 kcal | | 1503 kjoule |
| CARBOIDRATI | g | 87 | |
| di cui zuccheri | g | 0 | |
| GRASSI | g | 0,4 | |
| di cui saturi | g | 0,1 | |
| PROTEINE | g | 0,5 | |
| SALE | g | 0,1 | |

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

# LapedCream CORE 'E

## 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*

**Può contenere tracce di LATTE e derivati del LATTE.**

### 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 E 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