# QUICK FONDANT

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

Semilavorato in pasta per glassare per usi professionali

## INGREDIENTI

Zucchero liquido, sciroppo di glucosio, aromi, emulsionante: E 471 mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari.

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Zucchero fondente cremoso pronto all'uso per glassare. Sufficiente fluida da poter essere utilizzata tal quale a temperatura ambiente . Grazie alla sua composizione, si asciuga in tempi brevissimi a contatto con l'aria.

## DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzare tal quale a temperatura ambiente o scaldare leggermente se si volesse aumentare la fluidità ed avere uno strato più sottile di glassatura. Può essere aggiunta una modesta quantità di acqua (g 15 di acqua per chilo di prodotto) per fluidificare ulteriormente la crema. Richiudere la confezione col coperchio subito dopo l'uso per evitare che il contatto con l'aria porti a formazione di croste superficiali.

## CONFEZIONE

Secchio in plastica per alimenti - contenuto in peso 5 kg
Scatola in cartone - contenuto in peso 10 kg (2 secchi da 5 kg)

## CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Le confezioni devono essere mantenute sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separato da prodotti chimici o maleodoranti. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

| DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE | |
|---|---|
| (valori medi) | |
| ASPETTO | solido pastoso fluido |
| ODORE | inodore |
| COLORE | bianco candido |
| | |
| 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 | 353 kcal | 1502 kjoule |
| CARBOIDRATI | g 88,1 | |
| di cui zuccheri | g 84,4 | |
| GRASSI | g 0,1 | |
| di cui saturi | g 0,1 | |
| 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

# QUICK FONDANT

## 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 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