Rev. 16 del 22/08/2024

SCHEDA TECNICA

Nome prodotto	**Pasta Top Blu**
Denominazione di vendita	Pasta di zucchero per la copertura di dolci
Codice prodotto	DEC064K1 DEC064K025
Aspetto e caratteristiche	Prodotto con consistenza pastosa, variabile con la temperatura, di colore azzurro
Descrizione	Pasta di zucchero ideale per la copertura dei dolci
Imballo	Pacchettino da 1 kg Pacchettino da 250 grammi
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere stoccato in luogo fresco ed asciutto, e al riparo dalla luce diretta
Conservazione (Termine minimo di conservazione)	15 mesi, rispettando le modalità di conservazione

Ingredienti
Zucchero 72%, sciroppo di glucosio, olio di karité, olio di girasole alto oleico, stabilizzante: glicerolo E422; amido di mais, addensante: carbossimetilcellulosa E466; aroma, conservante: sorbato di potassio E202; acidificante: acido citrico E330; colorante: blu brillante FCF E133.

Modalità d'uso
Stendere il prodotto con un mattarello e coprire la torta.
Si consiglia di manipolare la pasta per alcuni minuti prima dell'uso, in modo da ottenere un prodotto ancora più elastico e sottile.

Caratteristiche chimiche

Umidità	10%

Caratteristiche microbiologiche

Conta microrganismi mesofili a 30°C	< 400 ufc/grammo
Conta enterobatteri a 37°C	< 10 ufc/grammo
Conta stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	< 10 ufc/grammo
Ricerca salmonella spp	Assente in 25 grammi
Conta lieviti	< 100 ufc/grammo
Conta muffe	< 100 ufc/grammo

Rev. 16 del 22/08/2024

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 grammi di prodotto)

Energia	409	kcal
	1729	kJ
Grassi	6,9	grammi
di cui acidi grassi saturi	3,1	grammi
Carboidrati	87	grammi
di cui zuccheri	79	grammi
Proteine	0	grammi
Sale	0	grammi

I prodotti non sono standardizzati in base ai valori nutrizionali riportati. Per loro natura, le informazioni nutrizionali possono subire variazioni ed i valori riportati rappresentano tipici valori medi.

Lista allergeni secondo Regolamento UE 1169/2011

SI	NO	Allergene (inclusi prodotti derivati)	Note
	X	Cereali contenenti glutine	
	X	Crostacei	
Cc		Uova	
	X	Pesce	
Cc		Arachidi	
Cc		Soia	
Cc		Latte	
Cc		Frutta a guscio	Possibile contaminazione crociata con **MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI**
	X	Sedano	
	X	Senape	
	X	Semi di sesamo	
	X	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l	
	X	Lupino	
	X	Molluschi	

Cc = possibile contaminazione crociata

Dichiarazioni SARACINO srl

Il prodotto non è O.G.M. ne contiene ingredienti prodotti a partire da O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003).

Si dichiara che i nostri prodotti sono conformi alla normativa UE vigente, ed in particolare in materia di igiene dei prodotti alimentari (Regolamento CE 852/2004), etichettatura (Regolamento UE 1169/2011), tracciabilità e rintracciabilità dei lotti (Direttiva CE 178/2002), additivi alimentari (Regolamento CE 1333/2008 e ss.mm.ii.), aromi (Regolamento CE 1334/2008 e ss.mm.ii), contaminanti, pesticidi.