

## SCHEDA TECNICA



|                                                        |                                                                                              |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nome prodotto</b>                                   | <b>Pasta Top Marrone</b>                                                                     |
| <b>Denominazione di vendita</b>                        | Pasta di zucchero per la copertura di dolci                                                  |
| <b>Codice prodotto</b>                                 | DEC056K1<br>DEC056K025                                                                       |
| <b>Aspetto e caratteristiche</b>                       | Prodotto con consistenza pastosa, variabile con la temperatura, di colore marrone            |
| <b>Descrizione</b>                                     | Pasta di zucchero ideale per la copertura dei dolci                                          |
| <b>Imballo</b>                                         | Pacchettino da 1 kg<br>Pacchettino da 250 grammi                                             |
| <b>Modalità di conservazione</b>                       | Il prodotto deve essere stoccato in luogo fresco ed asciutto, e al riparo dalla luce diretta |
| <b>Conservazione (termine minimo di conservazione)</b> | 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; coloranti: tartrazina E102, rosso allura AC E129, blu brillante FCF E133.

### Avvertenze

E102, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

### 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     |

**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 <b>MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI</b> |
|    | 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.