

	Rue Flambeé Italia srl Via Negrelli 18 - Italy Rue Flambeé Italia srl Via Negrelli 18 31038 Paese (TV) - Italy	SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO/PRODUCT TECHNICAL SHEET		Rev 2 7/8/2016 HS Code: 17049099	
FORMATO/SIZE		1 KG			
DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION		PASTA DI ZUCCHERO PREMIUM BIANCA/SUGAR PASTE PREMIUM WHITE		MADE IN ITALY GLUTEN FREE NO HYDROGENATED FATS NO FOOD AZO COLOURS	
INGREDIENTI/INGREDIENTS					
<p>Ingredienti: zucchero (67 %), oli e grassi vegetali non idrogenati (olio di palmisto, olio di cocco, olio di babaçu, olio di palma, olio di cotone, olio di cartamo, olio di girasole, grasso di shea, grasso di illipe in proporzioni variabili), acqua, amido di mais, sciroppo di glucosio, umidificante: E422; addensanti: E413, E414, E415; amido modificato; colorante: E171; aromi, correttore di acidità: E330; conservante: E202. Può contenere tracce di uova, latte e frutta a guscio.</p>					
<p>Ingredients: sugar (67 %), no-hydrogenated vegetable oil and fats (palm kernel oil, coconut oil, babaçu oil, palm oil, cottonseed oil, safflower oil, sunflower oil, shea fat, illipe fat in variable quantities), water, corn starch, glucose syrup, humectant: E422; thickeners: E413, E414, E415; modified starch; color: E171, flavors, acidity regulator: E330; preservative: E202. May contain traces of eggs, milk and nuts.</p>					
MODALITA' D'USO/HOW TO USE					
<p>Manipola la pasta per ammorbidirla. Stendere la pasta con il mattarello o la sfogliatrice. Utilizzare gli stampini per ottenere delle forme da modellare oppure utilizzare per la copertura delle torte. Prima di utilizzarla come copertura, spalmare la torta con gelatina alimentare, marmellata oppure crema di burro.</p> <p>Warm up the sugar paste with hands to make it softer. Roll out the sugar paste with a rolling pin or pasta machine. Use plungers to obtain shapes or use for covering cakes. Before using for covering cakes, spread jam or butter cream on the cake surface.</p>					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ STORAGE					
<p>Conservare in luogo fresco e asciutto, a riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.</p>					
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/ CHEMICAL PHYSICAL STANDARDS					
Umidità % /Humidity%	Valore :	8,50	Tolleranza: ±	1,00	
Attività dell'acqua/ Aw	Valore:	0,74	Tolleranza: ±	0,05	
Durata prodotto (Giorni) da data di produzione/shelf life	2 ANNI/2 YEARS		A temperatura ambiente / Room temperature		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL STANDARDS					
Carica batterica mesofila totale/Total mesophilic bacteria	<10,000		UFC/g		
Enterobatteriaceae	<10		UFC/g		
Muffe/Moulds	<500		UFC/g		
Lieviti/Yeasts	<1,000		UFC/g		
Patogeni/Pathogens	Assenti / Absent				
VALORI NUTRIZIONALI per 100g/NUTRITIONAL VALUE for 100g					

Valore energetico/Energy Value	1766 kJ
	418 kcal
Grassi/Fat	9,1 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	4,5 g
Carboidrati/Carbohydrate	84 g
di cui zuccheri/of which sugar	78 g
Proteine/Protein	0 g
Sale/Salt	0 g