Rue Flambeé Italia srl Via Negrelli 18 - ItalyRue 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 GIALLA/SUGAR PASTE PREMIUM YELLOW**	**MADE IN ITALY GLUTEN FREE NO HYDROGENATED FATS NO FOOD AZO COLOURS**

INGREDIENTI/INGREDIENTS

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: E160a; aromi, correttore di acidità: E330; conservante: E202.**Può contenere tracce di uova, latte e frutta a guscio.**

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: E160a;flavors, acidity regulator: E330; preservative: E202. **May contain traces of eggs, milk and nuts.**

MODALITA' D'USO/HOW TO USE

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.
Warm up the sugar paste with hands to make it softener. 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.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ STORAGE

Conservare in luogo fresco e asciutto, a riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/ CHEMICAL PHISICAL 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**