

## DARK QUICK FONDANT gust de ciocolată

### DENUMIREA DE VÂNZARE

Produs semifabricat în pastă cu gust de ciocolată pentru glazurare de uz profesional

### INGREDIENTE

Zahăr lichid, sirop de glucoză, grăsimi vegetale rafinate (palmă, bumbac, șofrănel, floarea soarelui, shea, illipe), cacao slabă în grăsimi, arome, emulgatori: E471, E322.

### DURABILITATE

12 luni

### DESCRIERE PRODUS

Zahăr fondant cu gust de ciocolată cremoasă pentru glazurare și decorațiuni de eclere, foietaj, biscuiți și produse de patiserie în general.

### DOZE I INSTRUC IUNI DE UTILIZARE

Se incinge la bain marie sau cuptorul cu microunde la aproximativ 35-50°C. Pentru a obține un produs mai fluid puteți adăuga între 10 g și 60 g apă. Glazura după bunul plac.

Crema de unt: 1 kg Fondant Dark Quick - 1 kg Unt sau margarina la temperatura camerei; Cântăriți Dark Quick Fondant și untul/margarina la temperatura camerei, puneți-le în mixerul planetar și bateți-le aproximativ cinci minute la viteză maximă.

Crema de unt cu ciocolata intensa: 1 kg Fondant Dark Quick - 1 kg unt sau margarina la temperatura camerei - 200 g Ciocolata la 28°C; Se cântărește Dark Quick Fondant și untul/margarina la temperatura camerei, se pun într-un mixer planetar, se toarnă ciocolata topită și se bate aproximativ cinci minute la viteza maximă.

### AMBALARE

Găleată din plastic alimentară termoetanșată - conținut în greutate 5 kg

Cutie de carton - conținut în greutate 10 kg (2 găleți din plastic pentru alimente de 5 kg)

### CONDIȚII DE PĂSTRARE

A se pastra într-un loc răcoros și uscat ferit de surse de caldura. Pachetele trebuie pastrate sigilate și nu în contact direct cu podeaua, separate de produse chimice și urat mirositoare. Inchideți ambalajul după utilizare și consumați produsul într-un timp scurt

### DATE CARACTERISTICE LA PRODUȚIE

(valori medii)

STAT	aluat solid
MIROS	tipic ciocolatei
CULOARE	maro închis

NUMĂR TOTAL DE VIABILE	<1000 UFC/g
Drojdiile	<500 UFC/g
MULTE	<500 UFC/g

### VALORI NUTRITIONALE PENTRU g 100 DE PRODUS

(valori medii)

VALOARE ENERGETICĂ	380 Kcal	1607 Kj
CARBOHIDRATI	g	79,00
din care zahăr	g	73,20
GRASIMI	g	6,50
din care saturate	g	2,10
PROTEINE	g	1,00
SARE	g	0,010

# DARK QUICK FONDANT gust de ciocolată

## DECLARAȚII SUPLIMENTARE DESPRE PRODUS ȘI PRODUCĂTOR

### CONFORMITATEA SANITARII FITNESS

Regulamentul CE 852/2004 și modificările ulterioare, privind igiena produselor alimentare

PRODUSUL ESTE ADOPT PENTRU CONSUMUL UMAN ȘI CONFORM LEGILE EUROPENE ÎN VIGOARE PENTRU TOATE PROBLEME  
LEGAT DE IGIENA ALIMENTELOR.

### ALERGENE

Regulamentul CE 1169/2011 și modificările și integrarea ulterioare **Poate**

**contine urme de nuci (migdale, alune, nuci si fistic), soia, ulei de nuci, ulei de arahide si ulei de susan.**

### TRASABILITATE

Regulamentul CE 178/2002 și modificările și integrarea ulterioare

COMPANIA LAPED GARANTĂ TRASABILITATEA INGREDIENTELOR UTILIZATE ÎN PROCESUL DE FABRICAȚIE ȘI A  
AMBALAJUL CARE POATE FI ÎN CONTACT CU PRODUSUL FINIT.

### OMG

Regulamentul CE 1829/2003 și modificările ulterioare; Regulamentul CE 1830/2003 și modificările ulterioare PRODUSUL NU  
CONTINE SAU DERIVA DIN OMG.

### RADIAȚII IONIZANTE

Directiva 1999/2/CE și Directiva 1999/3/CE și modificările ulterioare PRODUSUL

NU ESTE TRATAT CU RADIAȚII IONIZANTE.

### CONTACT CU ALIMENTAREA

Regulamentul CE 1935/2004 și modificările și integrarea ulterioare

UTENSILE, MATERIALE ȘI AMBALARE DESTINATE A INTRA CONTACT CU ALIMENTELE CONFORME LEGILE ÎN VIGOARE.

### CERTIFICARI DE COMPANIE LAPED

Sistemul de management de mediu este certificat ISO 14001:2015

Sistemul de management al calitatii este certificat ISO 9001:2015