

**SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET**



**DENOMINAZIONE/DENOMINATION**  
**Pasta SOL colori vari/Coloured – 1 kg.**  
**Pasta Sol neutra/ neutral 1-5 Kg**



**MG044674** Neutro/white  
**MG044657** Fucsia  
**MG044650** Rosso/Red  
**MG044658** Azzurro/Light b  
**MG044651** Giallo/Yellow  
**MG044659** Viola/Violet  
**MG044652** Verde foglia/Leave Green  
**MG044660** Acqua marina/Ocean Blue  
**MG044654** Blu Notte/Deep Blue  
**MG044661** Tiffany/Tiffany  
**MG044655** Nero/Black  
**MG044662** Marrone/Brown  
**MG044656** Rosa/Pink  
**MG044663** Arancio/Orange  
**MG044653** Blu/Blue

**CODICE/CODE 5 KG**  
**MG044649** Neutro/Neutral white

**DESCRIZIONE/DESCRIPTION**

Pasta di zucchero, disponibile in varie colorazioni, facile da usare per ricoprire torte e realizzare oggetti decorativi, fiorellini, ecc. Semilavorato per prodotti dolciari per uso professionale.

*Coloured sugar paste, easy to use for covering cakes and for creating of decorative objects. Semi-finished confectionery products for professional use only.*

**ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION**

Pasta SOL è pronta all'uso ed ha la consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticciere.

Prelevare dalla confezione la quantità di Pasta SOL necessaria, modellarla con le mani e quindi procedere alla laminazione per la copertura delle torte o alla creazione dei soggetti decorativi.

Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitarne l'essiccamento.

*Pasta SOL is ready to use and has the perfect consistency to be directly used by the pastry chef.*

*Take the quantity of Pasta Sol you need directly from the plastic bag, mold it with your hands and then proceed to the lamination to cover cakes or create your decorative objects.*

*Close the plastic bag well, after each use to prevent the product from drying.*

**STOCCAGGIO/STORAGE**

Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per 24 mesi.

*Store in a fresh and dry area, at a temperature of approximately 20°C, in its original packaging, the product maintains its characteristics for 24 months.*

**COMPOSIZIONE/COMPOSITION**

**INGREDIENTI:** Saccarosio (72%), sciroppo di glucosio, Olio di Palma raffinato, Glicerina vegetale E422, Acqua, Xantano E415, amido di mais, Acido citrico E330, Aroma Vanillina. Colorante.

**INGREDIENTS:** Sucrose (72%), glucose syrup, refined palm oil, vegetable glycerin E422, water, xanthan gum E415, corn starch, citric acid E330, vanilla flavor. Colourant.

| Color                   |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| Blu Notte/Night Blue    | E133, E151                   |
| Rosa/Pink               | E124                         |
| Nero/Black              | E153, E151                   |
| Rosso/Red               | E124                         |
| Giallo/Yellow           | E102                         |
| Fucsia/Fuchsia          | E122                         |
| Verde Foglia/Leaf Green | E102, E131                   |
| Viola/Purple            | E122, E131                   |
| Marrone/Brown           | E102, E122, E124, E131, E151 |
| Azzurro/Light blue      | E133                         |
| Tiffany/Tiffany         | E102, E131, E133             |
| Acqua Marina/ Sea Water | E102, E131                   |
| Arancio/Orange          | E124, E102                   |

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| Enterobacteriaceae                 | < 10 UFC/g             |
| Total mesophilic aerobic unit 30°C | <10 <sup>4</sup> UFC/g |
| Mold                               | <10 <sup>2</sup> UFC/g |
| Yeast                              | <10 <sup>2</sup> UFC/g |

| CONFEZIONAMENTO/PACKAGING    |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Sacchetto in pp/pp flow pack | etichetta/Labelled   |
| Scatola/ Carton box          | 6 pcs                |
| Dimensioni/Box Dimensions    | cm 22 x 22,5 x 14,5h |
| Peso scatola/Box Weight      | kg 6,2               |
| Pcs. X pallet                | 90 boxes = 540 pcs   |
| Peso Plt/Pallet weight       | 570kg.               |

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

| <b>PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /<br/>NUTRITIONAL INFORMATION:</b>                                                                            |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation) |                        |
| Valore energetico /Energy                                                                                                               | 400 Kcal/<br>1673,6 kJ |
| Proteine/Protein                                                                                                                        | 0,8 %                  |
| Carboidrati metabolizzabili/<br>Carbohydrate                                                                                            | 94.7 %                 |
| di cui zuccheri/of which sugars                                                                                                         | 99 %                   |
| Grassi/Fats                                                                                                                             | 2 %                    |
| di cui saturi                                                                                                                           | 53%                    |
| Umidità                                                                                                                                 | 2%                     |
| Sodio                                                                                                                                   | 80 (Mg)                |

| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/<br/>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC</b> |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Escherichia coli β-glucoronidasi positivo                                  | < 10 UFC/g      |
| Listeria monocytogenes                                                     | Absent in 25 gr |
| Salmonella                                                                 | Absent in 25 gr |
| Staphylococcus aureus                                                      | < 10 UFC/g      |
| Stafilococchi coagulase-positivi                                           | < 10 UFC/g      |
| Coliform                                                                   | < 10 UFC/g      |

Rev.00 del 20.03.2024