



ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S.
Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 23.04.2018

SCHEDA TECNICA

A305207 PAN DI SPAGNA NATURALE SOTTILE CACAO

580X380 X H12 MM (+/- 3 MM) ATM

8 PEZZI DA 550 GRAMMI



SENZA OLIO DI PALMA



DESCRIZIONE PRODOTTO

Pan di spagna naturale sottile - ATM

DIMENSIONE E PESO

Peso: 550 g +/- 8,0 %
Spessore: 12 mm +/- 3,0 %
Lunghezza: 580 mm +/- 20,0 %
Larghezza: 380 mm +/- 20,0 %

PACKAGING:

1 cartone da 2 confezioni
Pezzi per cartone: 8
Pezzi per confezione: 4
Tipo confezione: busta in PE

INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO (GLUTINE)**, **UOVO**, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante: E471, cacao magro in polvere 1,5%, agenti lievitanti: E450i, E500ii, sale, conservante E202.

Può contenere tracce di **LATTE**.

SUPERFICIE DEL PRODOTTO: no granella

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità: 22,00 tolleranza: \pm 1,50%

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

270 giorni dalla data di produzione a temperatura ambiente.

CONSERVAZIONE A -18°C: 365 giorni – se congelato entro 10 giorni dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione a temperatura ambiente in luogo asciutto, non esporre a sbalzi di temperatura.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI | VALORI GUIDA |
|--|---------------|
| Carica batterica mesofica totale (30 °C) | <10.000 UFC/g |
| Enterobacteriaceae/g | <10 UFC/g |
| Muffe | <500 UFC/g |
| Lieviti | <1.000 UFC/g |
| Patogeni | Assenti |

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

| | per 100 g |
|--------------------|-------------------|
| Valori energetici | 351 Kcal/ 1484 Kj |
| Totale carboidrati | 68 g |
| Zuccheri | 33 g |
| Grassi | 4 g |
| Di cui saturi | 1 g |
| Proteine | 9 g |
| Fibre | 1,4 g |
| Sale | 1 g |

ALLERGENI

| Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011) | Presenza o assenza (SI/NO) | Ingrediente che lo contiene | Possibilità di presenza involontaria (SI/NO) |
|--|----------------------------|-----------------------------|--|
| Cereali contenenti glutine e derivati | SI | Farina di frumento | |
| Crostacei e prodotti derivati | NO | | NO |
| Uova e prodotti derivati | SI | Uova intere pastorizzate | |
| Pesce e prodotti derivati | NO | | NO |
| Arachidi e prodotti derivati | NO | | NO |
| Soia e prodotti derivati | NO | | SI |
| Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) | NO | | SI |
| Frutta a guscio | NO | | NO |
| Sedano e prodotti derivati | NO | | NO |
| Mostarde e prodotti derivati | NO | | NO |
| Sesamo e prodotti derivati | NO | | NO |
| SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L | NO | | NO |
| Molluschi e derivati | NO | | NO |
| Lupini o prodotti derivati | NO | | NO |

CONDIZIONAMENTO DEL PRODOTTO (ALCOOL O ALTRO)

Alcol Buongusto

IMBALLAGGIO

| Descrizione primario (con dimensioni e peso) | | |
|--|-------------|--|
| Tipo di confezione | Busta in PE | |
| Vassoio fondo scatola | 1 | |
| Numero confezioni | 2 | |

PALLETTIZZAIZONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso lordo della confezione: 2.270 g

Peso lordo del cartone: 5.200 g

Peso netto della confezione: 2200 g

Dimensioni: altezza 120 mm, larghezza 590 mm, profondità: 390 mm

Codice EAN 13 confezione: 08058964351418

Codice EAN 13 cartone: 08058964351418

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 4

Strati per pallet: 13

Cartoni per pallet: 52

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 270 giorni

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai ns fornitori certifichiamo che il materiale di supporto è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde ai requisiti del regolamento europeo in vigore, relativo ai materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Questo prodotto è inoltre conforme alle direttive europee CEE/82/711, CEE/82/572, CEE/90/128.

(E' possibile richiedere il documento originale)