



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](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 23.04.2018

**SCHEDA TECNICA**  
**A305215 PAN DI SPAGNA NATURALE ROULE'**  
**CACAO CON ZUCCHERO**  
580X380 X H7 MM - ATM  
12 PEZZI DA 400 GRAMMI



#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Pan di spagna naturale roulè cacao con zucchero - ATM

#### DIMENSIONE E PESO

Peso:	400 g	+/- 8,0 %
Spessore:	7 mm	+/- 1,0 %
Lunghezza:	580 mm	+/- 20,0 %
Larghezza:	380 mm	+/- 20,0 %

---

#### PACKAGING:

1 cartone da 2 confezioni  
Pezzi per cartone: 12  
Pezzi per confezione: 6  
Tipo di confezione: busta in PE

---

#### INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO (GLUTINE)**, **UOVO**, zucchero, acqua, maltodestrine, cacao magro in polvere 2%, emulsionanti E475-E433, **LATTE** scremato in polvere, albume d'**UOVO** in polvere, umidificante: E422, addensante E417, agenti lievitanti: E450i, E500ii, sale, conservante E202, aromi.

---

**SUPERFICIE DEL PRODOTTO:** con granella

---

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità: 24,00      tolleranza:  $\pm$  2,00%

#### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

270 giorni dalla data di produzione a temperatura ambiente.

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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

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

## 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	355 Kcal/ 1500 Kj
Totale carboidrati	64 g
Zuccheri	36 g
Grassi	6 g
Di cui saturi	1,5 g
Proteine	10 g
Fibre	1 g
Sale	0,5 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 e albume d'uovo in polvere	
Pesce e prodotti derivati	NO		NO
Arachidi e prodotti derivati	NO		NO
Soia e prodotti derivati	NO		SI
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	SI	Latte scremato in polvere	
Frutta a guscio	NO		NO
Sedano e prodotti derivati	NO		NO
Mostarde e prodotti derivati	NO		NO
Sesamo e prodotti derivati	NO		NO
SO <sub>2</sub> 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	0	
Numero confezioni	2	

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

Peso lordo della confezione: 2.470 g

Peso lordo del cartone: 5.600 g

Peso netto della confezione: 2.400 g

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

Codice EAN 13 confezione: 08058964351432

Codice EAN 13 cartone: 08058964351432

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)