



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, 19.03.2018

SCHEMA TECNICA

A307115 JOCONDE CHOC NERO

580 x 380 x H 5 mm – 10 PEZZI X SCATOLA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno.

Pan di spagna sottile – gusto tipico del biscuit dolce al cacao. Molto morbido e malleabile.

INGREDIENTI:

UOVA intere, zucchero, farina di **GRANO**, cacao in polvere (7.13%), acqua, farina di **ORZO** tostato, farina di piselli, lievito in polvere E450 – E500 (anti agglomerante: amido di **GRANO**), emulsionante E471 (E477, stabilizzante: glicole propilenico), aroma di mandorle, conservante E282, fecola di patata, proteine del **LATTE**.

n.b.: E477 e il glicole propilenico possono essere considerati come composti chimici e possono non essere dichiarati nella lista ingredienti del prodotto finito.

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Peso: 380 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 2 mm

Colore: giallo

Gusto: tipico del biscuit

Umidità: 17% +/- 2

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

H° : da 60% a 80%

DURATA' DEL PRODOTTO: 18 mesi dalla data di produzione a -18° C

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

DICHIARAZIONE TRATTAMENTI IONIZZANTI

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	342.2 Kcal/ 1444.6 Kj
Totale carboidrati	56.39 %
Zuccheri	47 %
Grassi	7.67 %
Di cui saturi	3.27 %
Proteine	11.90 %
Fibre	3.8 %
Sodio	2770 mg/Kg

ALLERGENI PRESENTI

ALLERGENI	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale		Commenti
	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine e derivati	x				GRANO e ORZO
Crostacei e prodotti derivati		x		x	
Uova e prodotti derivati	x				UOVA
Pesce e prodotti derivati		x		x	
Arachidi e prodotti derivati		x		x	
Soya e prodotti derivati			x		
Nocciole e derivati		x		x	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	x				PROTEINE DEL LATTE
Frutta a guscio			x		
Sedano e prodotti derivati		x		x	
Mostarde e prodotti derivati		x		x	
Sesamo e prodotti derivati		x	x		
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		x		x	
Molluschi e derivati		x		x	
Lupini o prodotti derivati		x		x	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.

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

Peso lordo della confezione: 3.800 kg

Peso lordo del cartone: 4.025 kg

Peso netto della confezione: 225 g

Dimensioni: 600 X 400 X 90 mm

Codice EAN 13 confezione: 3660128210711

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 4

Strati per pallet: 18

Cartoni per pallet: 72

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 18 mesi

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)