



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, 12.03.2018

SCHEMA TECNICA
A307143 JOCONDE VANIGLIA
580 x 380 x H 5 mm – 9 PEZZI X SCATOLA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno.

Pan di spagna sottile – gusto vaniglia. Molto morbido e malleabile.

INGREDIENTI:

Farina di **GRANO**, zucchero, **UOVA** intere, acqua, **UOVA** bianche, sciroppo di glucosio in polvere, semi di vaniglia, stabilizzante: sorbitolo, lievito in polvere E450–E500 (anti agglomerante: amido di **GRANO**), farina di pisello, aroma di vaniglia naturale o altri aromi naturali, emulsionante E471 (E477, stabilizzante: glicole propilenico), conservante E282, fecola di patata, sale, 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: 420 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 2 mm

Colore: marroncino con pallini neri

Gusto: tipico del biscuit vaniglia

Umidità: 19% +/- 2

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

| | per 100 g |
|--------------------|-------------------|
| Valori energetici | 307 Kcal/ 1300 Kj |
| Totale carboidrati | 61.66 % |
| Zuccheri | 26.20 % |
| Grassi | 3.20 % |
| Di cui saturi | 0.79 % |
| Proteine | 7.47 % |
| Fibre | 4.24% |
| Sodio | 3.17 mg/Kg |

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

ALLERGENI PRESENTI

| ALLERGENI | Ingrediente usato | | Presenza non intenzionale | | Commenti |
|--|-------------------|----|---------------------------|----|--------------------|
| | Si | No | Si | No | |
| Cereali contenenti glutine e derivati | x | | | | GRANO |
| 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 | x | | |
| Nocciole e derivati | | x | | x | |
| Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) | x | | | | PROTEINE DEL LATTE |
| Frutta a guscio | | x | x | | |
| Sedano e prodotti derivati | | x | | x | |
| Mostarde e prodotti derivati | | x | | x | |
| Sesamo e prodotti derivati | | | 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 | | | |

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: 3.780 kg

Peso lordo del cartone: 4.005 kg

Peso netto della confezione: 225 g

Dimensioni: 600 X 400 X 90 mm

Codice EAN 13 confezione: 3660128221939

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)