



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, 12.03.2018

#### **SCHEMA TECNICA**

#### **A307305 JOCONDE ASSORTITO N°1**

Composto dagli articoli: A307125 – A307120 – A307122 –  
A307133 – A307143 – 10 PEZZI (2 FOGLI X TIPO)

580 x 380 x H 5 mm



#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

Prodotto da forno. Pan di spagna sottile. Molto morbido e malleabile.

L'articolo A307305 Joconde assortito n°1 è composto da:

- 2 fogli A307143 Joconde vaniglia
- 2 fogli A307120 Joconde mandorle
- 2 fogli A307125 Joconde copertura cioccolato
- 2 fogli A307122 joconde cacao al pistacchio, mandorle e cocco
- 2 fogli A307133 Joconde pistacchio-lampone

---

**INGREDIENTI:** Fare riferimento alle singole schede tecniche

---

**CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:** Fare riferimento alle singole schede tecniche

---

**VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto:** Fare riferimento alle singole schede tecniche

---

**DICHIARAZIONE O.G.M.:** Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

---

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE :** conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

---

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

---

**ALLERGENI PRESENTI:** Fare riferimento alle singole schede tecniche

---

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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: 4.200 kg

Peso lordo del cartone: 4.225 kg

Peso netto della confezione: 225 g

Dimensioni: 600 X 400 X 90 mm

Codice EAN 13 confezione: n/d

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)



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, 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 <sub>2</sub> 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)



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](mailto:info@icewer.com)

Godega di Sant'Urbano, 12.03.2018

**SCHEMA TECNICA**  
**A307120 JOCONDE MANDORLE**  
580 x 380 x H 5 mm – 9 PEZZI X SCATOLA



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno.

Pan di spagna sottile – gusto alle mandorle. Molto morbido e malleabile.

#### INGREDIENTI:

UOVA intere, zucchero, farina di **GRANO** tenero, **MANDORLE** affettate, acqua, **MANDORLE** in polvere, farina di piselli, lievito in polvere E450-E500, emulsionante E471 (E477, stabilizzante: glicole propilenico), fecola di patate, conservante E828, 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: 450 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 2 mm

Colore: giallo

Gusto: tipico del biscuit e mandorle

Umidità: 17% +/- 2

#### VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	408.4 Kcal/ 1716.2 Kj
Totale carboidrati	56.80 %
Zuccheri	39.51 %
Grassi	15.33 %
Di cui saturi	3.11 %
Proteine	12.24 %
Fibre	1.4 %
Sodio	1543 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 <sub>2</sub> 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: 3.645 kg

Peso lordo del cartone: 3.870 kg

Peso netto della confezione: 225 g

Dimensioni: 600 X 400 X 90 mm

Codice EAN 13 confezione: 3660128210742

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)





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](mailto:info@icewer.com)

Godega di Sant'Urbano, 12.03.2018

**SCHEMA TECNICA**  
**A307125 JOCONDE COPERTURA CIOCCOLATO**  
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 con scaglie in cioccolato. Molto morbido e malleabile.

**INGREDIENTI:**

**UOVA** intere, zucchero, scaglie di cioccolato (zucchero, cacao 40.80%, grasso del **LATTE** anidro 3.70%, burro di cacao 3%, emulsionante: E322 SOIA) (6.23%), acqua, **MANDORLE** in polvere, farina di piselli, lievito in polvere E450–E500 (anti agglomerante: amido di **GRANO**), emulsionante E471 (E477, stabilizzante: glicole propilenico), fecola di patata, conservante E282, 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: giallo a chiazze nere

Gusto: tipico del biscuit al sapore di cioccolato

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	362.9 Kcal/ 1531 Kj
Totale carboidrati	61.99 %
Zuccheri	46.36 %
Grassi	8.50 %
Di cui saturi	3.27 %
Proteine	9.61 %
Fibre	1.5 %
Sodio	1801 mg/Kg

#### 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				SOIA
Nocciole e derivati		x		x	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	x				PROTEINE DEL LATTE
Frutta a guscio	x				MANDORLE
Sedano e prodotti derivati		x		x	
Mostarde e prodotti derivati		x		x	
Sesamo e prodotti derivati				x	
SO <sub>2</sub> 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: 4.200 kg

Peso lordo del cartone: 4.225 kg

Peso netto della confezione: 225 g

Dimensioni: 600 X 400 X 90 mm

Codice EAN 13 confezione: 3660128211503

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)



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, 12.03.2018

**SCHEMA TECNICA**  
**A307122 JOCONDE CACAO AL PISTACCHIO,**  
**MANDORLE E COCCO**

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



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

Prodotto da forno.

Pan di spagna sottile – gusto tipico del cioccolato, al sapore di mandorle e cocco. Molto morbido e malleabile.

**INGREDIENTI:**

**UOVA** intere, zucchero, farina di **GRANO** tenero, cacao in polvere, acqua, **MANDORLE** (3.95%), cocco in polvere (3.95%), **PISTACCHIO** (1.97%), farina d'**ORZO** tostato, farina di piselli, lievito in polvere E450-E500 (anti agglomerante: amido di **GRANO**), emulsionante E471 (E477, stabilizzante: glicole propilenico), aroma di mandorla, conservante E282, fecola di patate, 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: 450 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 2 mm

Colore: marrone scuro con frutta secca

Gusto: tipico del biscuit al sapore di cioccolato, mandorle e cocco

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	362.8 Kcal/ 1523.9 Kj
Totale carboidrati	51.93 %
Zuccheri	39.46 %
Grassi	14.16 %
Di cui saturi	5.48 %
Proteine	12.10 %
Fibre	5.2 %
Sodio	2116 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	x		
Nocciole e derivati		x		x	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	x				PROTEINE DEL LATTE
Frutta a guscio	x				MANDORLE e PISTACCHIO
Sedano e prodotti derivati		x		x	
Mostarde e prodotti derivati		x		x	
Sesamo e prodotti derivati			x		
SO <sub>2</sub> 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: 4.500 kg

Peso lordo del cartone: 4.525 kg

Peso netto della confezione: 225 g

Dimensioni: 600 X 400 X 90 mm

Codice EAN 13 confezione: 3660128210803

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)



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, 12.03.2018

**SCHEMA TECNICA**  
**A307133 JOCONDE PISTACCHIO LAMPONE**  
580 x 380 x H 5 mm – 10 PEZZI X SCATOLA



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

Prodotto da forno.

Pan di spagna sottile – gusto tipico del pistacchio aromatizzato al lampone. Molto morbido e malleabile.

**INGREDIENTI:**

**UOVA** intere, zucchero, farina di **GRANO** tenero, acqua, lamponi in pezzi (purea di lamponi, saccarosio, mela, destrosio, fibra d'ananas, addensanti: alginato di sodio, fosfato di calcio, coloranti: E120, aromi, correttori di acidità: E330), stabilizzante: sorbitolo, polvere di bianco d'**UOVO**, aroma di pistacchio, **MANDORLE** in polvere, spinaci in polvere, farina di piselli, lievito in polvere E450-E500 (anti agglomerante: amido di **GRANO**), emulsionante E471 (E477, stabilizzante: glicole propilenico), fecola di patate, 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: 400 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 2 mm

Colore: verde con puntini rossi (del lampone)

Gusto: tipico del pistacchio, aromatizzato al lampone

Umidità: 18% +/- 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	336 Kcal/ 1421 Kj
Totale carboidrati	61.40 %
Zuccheri	43.16 %
Grassi	6.36 %
Di cui saturi	1.66 %
Proteine	8.19 %
Fibre	1.53 %
Sodio	1841 mg/Kg

### 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				MANDORLE
Sedano e prodotti derivati		x		x	
Mostarde e prodotti derivati		x		x	
Sesamo e prodotti derivati			x		
SO <sub>2</sub> 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: 4.000 kg

Peso lordo del cartone: 4.225 kg

Peso netto della confezione: 225 g

Dimensioni: 600 X 400 X 90 mm

Codice EAN 13 confezione: 3660128210124

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)