



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, 01.09.2017

SCHEMA TECNICA
A310144 BASE GANACHE JAVANAIS
255 x 155 mm – 4 pz. – 300 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Base dessert al cioccolato

INGREDIENTI

Cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, **LATTE** in polvere, massa di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia) (19%),
Feuilletine (farina di **GRANO**, zucchero, grassi vegetali (girasole, colza) in proporzioni variabili, grasso del **LATTE** anidro, zuccheri del **LATTE**, proteine del **LATTE**, sale, farina di **MALTO**, agente lievitante: E500ii, emulsionante: lecitina (girasole), anti ossidante E306 (13%), albume d'**UOVO** (albume d'**UOVO**, regolatore di acidità: E270, stabilizzante: E520) (11%), zucchero (11%), **NOCCIOLE** (**NOCCIOLE** (50%), zucchero, emulsionante: lecitina di **SOIA**, emulsionante: E476) (10%), **MANDORLE** (8%), **CREMA** (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%) grassi e oli vegetali non idrogenati (palma, cocco, palmisti), tuorlo d'**UOVO**, agente addensante: E415, emulsionante: E473 (8%), burro di cacao (5%), cioccolato fondente (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia (4%), praline di **NOCCIOLE** (**NOCCIOLE** (50%), zucchero, emulsionante: E322 (**SOIA** 4%), **BURRO** (3%), farina di **GRANO** (farina di **GRANO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi (2%), sciroppo di glucosio (**SOLFITI** 2%), mix stabilizzante, (stabilizzatore: E420, proteine della **SOIA**, emulsionanti: E322 (**SOIA**) E471, E412, E415).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 300 g

Dimensione: 255 x 155 mm

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

21 giorni se conservato a -12 °C

15 mesi dalla data di produzione, se conservato a -18 °C

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSIGLI DI UTILIZZO

Conservare il prodotto a -18 °C.

Si consiglia di togliere il prodotto ancora congelato dalla confezione e lasciarlo scongelare in frigorifero per quattro ore prima di lavorarlo. Se lo scongelamento viene effettuato in una stanza con temperatura superiore ai 20 °C, la durabilità del prodotto si riduce a 5 ore.

Dopo la lavorazione, si consiglia di servire il prodotto freddo e di conservarlo in frigorifero per una durata massima di 48 ore.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta batterica totale	500.000	kve/g
Stafilococchi aurei	100	kve/g
Enterobacteriaceae	100	kve/g
E. coli	10/g	kve/g
Salmonella	assente	0/25 g
Listeria monocytogenes	100	kve/g

VALORI NUTRIZIONALI

valori energetici	1077,57 Kcal/2715,33 Kj
Proteine	10,76 g
Totale carboidrati	71,33 g
Zuccheri	57,85 g
Fibre	4,13 g
Totale grassi	50,53 g
Di cui saturi	23,43 g
Sodio	0,04 g
Sale	0,09 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	SI	
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	SI	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	SI	
Frutta a guscio	SI	
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	SI	
Molluschi e derivati	NO	NO
Lupini o prodotti derivati	NO	NO

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/200 e con le dichiarazioni dei nostri fornitori, questo prodotto non contiene OGM e non necessita della corrispondente etichettatura

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI IONIZZAZIONE

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

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)

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

Peso netto confezione: 1200 g

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: 305 x 255 x 180 mm

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 11

Strati per pallet: 9

Cartoni per pallet: 99

Pallettizzazione: EPAL 120 cm x 80 cm

TMC: 15 mesi a -18 °C