



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, 27.03.2017

**SCHEMA TECNICA**  
**A505507 ÉCLAIR**  
**130x40x h 34 mm – 140 pz.**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno a base di pasta choux con burro

#### INGREDIENTI

Farina di **GRANO**, grassi del **BURRO** 26%, **UOVA**, acqua, agente lievitante: E450, E500, amido di frumento, sale, stabilizzante: E420

	%	Paese di provenienza
Farina di <b>GRANO (GLUTINE)</b>	42,39	Belgio
Grassi del <b>BURRO</b>	26,00	Olanda
<b>UOVA</b>	24,44	Belgio
Acqua	4,54	Belgio, Francia
Agenti lievitanti: E450, E550	<1	Francia
Sale	<1	Belgio
Stabilizzante: E420	<1	Belgio

#### DIMENSIONE E PESO

Peso: 9,5 g  
Spessore: 34 mm  
Lunghezza: 130 mm  
Larghezza: 44 mm

#### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo asciutto (10 °C -25 °C), lontano da fonti di calore, umidità e raggi solari

## ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale (30 °C)	<1.000
Enterobacteriaceae/g	<10
Coliformi (30 °C)	<100
E. Coli	-
Salmonella	Assente
Stafilococco aureo	<20
Muffe e lieviti	<100

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g	per porzione
Valori energetici	518 Kcal/ 2.156 Kj	11 Kcal / 47 Kj
Totale carboidrati	34,4	0,8
Zuccheri	1,0	0,0
Grassi	34,6	0,8
Di cui saturi	20,1	0,4
Proteine	16,4	0,4
Fibre	1,5	0,0
Sale	1,59	0,04

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico dei prodotti dolciari da forno con una nota di burro

Consistenza: leggermente croccante

Gusto: tipico dei prodotti da forno con una nota di burro

### Informazioni nutrizionali

Halal	Si
Kosher	No
Coeliac	No
Adatto ai vegani	No
Adatto ai vegetariani	Si

## ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Ingrediente che lo contiene	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	Presente	Grano	
Crostacei e prodotti derivati	Assente		
Uova e prodotti derivati	Presente	Uova	Si
Pesce e prodotti derivati	Assente		No
Arachidi e prodotti derivati	Assente		No
Soia e prodotti derivati	Assente		Si
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	Presente	Burro	Si
Frutta a guscio	Assente		No
Sedano e prodotti derivati	Assente		No
Mostarde e prodotti derivati	Assente		No
Sesamo e prodotti derivati	Assente		No
SO <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	Assente		No
Molluschi e derivati	Assente		No
Lupini o prodotti derivati	Assente		No

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

---

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)

### PALLETTIZZAIZIONE E DATI TECNICI\_(n/d=dato non disponibile)

Peso lordo della confezione: 1.606 kg

Peso lordo del cartone: 1.606 kg

Peso netto del cartone: 1,190 kg

Dimensioni: altezza 340 mm, larghezza 400 mm, profondità: 300 mm

Codice EAN 13 confezione: 0020176860604

Codice EAN 13 cartone: 0020176860604

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 6

Cartoni per pallet: 48

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 12 mesi