



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, 06.07.2018

SCHEDA TECNICA:
A516030 SAVARIN MEDIO
Ø 70 mm con burro
PEZZI: 100 A CONFEZIONE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto di pasta lievitata, già cotto.
Semilavorato per pasticceria.
Prodotto ad uso professionale.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Diametro: 70 mm
Peso medio al pezzo: 26 g al pezzo +/- 1 g – peso variabile

PEZZI PER CONFEZIONE: 100

Questa tipologia di prodotti possono subire variazioni di peso e misure, in quanto sono prodotti a lievitazione naturale, inoltre sono prodotti cotti e soggetti a calo peso.

INGREDIENTI

FARINA "0" E "00", UOVA, margarina vegetale senza grassi idrogenati (grassi: palma e oli: girasole), BURRO, zucchero semolato, sale fino, lievito di birra, LECITINA DI SOIA.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore, al riparo da umidità, in luogo privo di odori

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Si consiglia di consumare il prodotto entro 6 mesi dalla data di produzione.

PACKAGING

imballo primario: polietilene microforato per alimenti
imballo secondario: scatola di cartone per alimenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche microbiologiche	Risultato	UM
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi	<10	Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10	Ufc/g
Coliformi totali	<10	Ufc/g
Lieviti e muffe a 25°C	<10	Ufc/g
Listeria monocitogenes	Assente	Assente in 25 g
Salmonella spp (su 25 gr)	Assente	
Microrganismi a 30°C	<30	Ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO

Valore energetico	490 kcal / 2.046 kJ
Proteine	13 g
Di cui fibre	1.3 g
Carboidrati	48 g
Di cui zuccheri	4.2 g
Grassi	27 g
Di cui saturi	9.8 g
Sale	1.8 g

ALLERGENI PRESENTI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	SI	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	SI	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	SI	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	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)

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

Peso netto della confezione: 2.600 kg

Peso lordo della confezione: 2.648 kg

Peso lordo del cartone: 2.348 kg

Dimensioni: 32 x 39 x h 25 cm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 9

Strati per pallet: 7

Cartoni per pallet: 63

Dimensioni pallet: 120x80 cm

TMC: 6 mesi