



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

SCHEMA TECNICA:
A519018 TARTE SABLE' BORDO CAPPATO Ø 240 mm
pz 10



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto dolce in pasta frolla pronto da guarnire, ideale per dessert; forma rotonda, bordo cappato, colore tipico dorato, consistenza croccante.

INGREDIENTI:

Farina di grano (glutine)	51,10 %	Paese di origine: Francia
Burro concentrato (agente colorante: E160a)	23,00 %	Paese di origine: Belgio
Zucchero	17,63 %	Paese di origine: Belgio
Uova	4,40 %	Paese di origine: Belgio
Acqua	1,95 %	Paese di origine: Belgio, Francia
Emulsionante: E491 e E435, proteine del latte, lievito inattivo, destrosio.	1,14 %	Paese di origine: Francia
Sale	< 1	Paese di origine: Belgio

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

peso medio circa 270 g
altezza media 24 mm
diametro esterno circa 236 mm

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: conservare in luogo asciutto, areato e igienicamente sicuro. Conservare a temperatura ambiente tra i +10°C e i +25°C.

SHELF LIFE: 12 mesi

INFORMAZIONI ALIMENTARI:

adatto per vegani: no
adatto per vegetariani: si

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g:

Kjoule	2.077 KJ
Kcal	496 kcal
Carboidrati	58.5 g
Zucchero	18,9 g
Grassi	25.4 g
Grassi saturi	15,8 g
Grassi trans	1,1 g
Proteine	7.4 g
Fibre	2.2 g
Sale	0,324 g

ALLERGENI PRESENTI:

ALLERGENI	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale		Commenti
	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine e derivati	x				
Crostacei e prodotti derivati		x			
Uova e prodotti derivati	x				
Pesce e prodotti derivati		x			
Arachidi e prodotti derivati		x			
Soya e prodotti derivati		x			
Nocciole e derivati		x			
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	x				
Frutta a guscio		x			
Sedano e prodotti derivati		x			
Mostarde e prodotti derivati		x			
Sesamo e prodotti derivati		x			
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		x			
Molluschi e derivati		x			
Lupini o prodotti derivati		x			

Nello stabilimento vengono usati:
soia, sedano, solfito >10 ppm.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale 30°C/g	1.000/g
Enterobacteriaceae/g	10/g
Coliforms (30°C)	100/g
e. coli	10/g
Salmonella	Assente/25g
Staphylococcus aureus	20/g

PACKAGING:

peso lordo della scatola: 3,313 kg

peso netto della scatola: 2,500 kg

dimensioni: 400 x 300 x 310 mm

CODICE EAN

3528960007169