



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, 12.05.2017

**SCHEMA TECNICA**  
**A701305 VENEZIANINA**  
**diam 120 mm**  
**imbustata singolarmente con burro**  
**35 pz.**



#### DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno sottoposto a lievitazione naturale, destinato anche alla farcitura con gelato.

#### INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tipo "0", zucchero, **UOVA**, **BURRO 9%**, lievito naturale, margarina vegetale senza grassi idrogenati (oli di palma, **SOIA**, girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), tuorlo **d'UOVA**, sciroppo di zucchero invertito, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, farina di **FRUMENTO** maltato, proteine del **LATTE**, aromi, conservante: acido sorbico.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** prodotto di forma ovale, regolare, caratterizzato da una lievitazione omogenea. La superficie è priva di bruciature o difetti nella forma. L'interno presenta una alveolatura regolare ed è privo di corpi estranei.

**Colore:** la superficie è dorata, priva di bruciature. La pasta è di un colore giallo omogeneo.

**Odore:** tipico di un prodotto di recente sfornatura. Assenza di odori estranei quali muffa, pasta cruda, rancido.

**Sapore:** dolce e fragrante. Assenza di sapori sgradevoli.

**Consistenza:** morbida e compatta, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione.

#### DIMENSIONE E PESO

Diametro: 120 mm

Peso: 48 g

#### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

6 mesi dalla data di produzione

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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

Consigli: aprire la confezione solo al momento dell'uso. Manipolare il prodotto con strumenti puliti.

## CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE

	VALORE MEDIO
Umidità	18,1 +/- 0,5
Acidità dell'acqua	0,79 +/- 0,013

## ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Muffe e lieviti	<10 UFC/g

## VALORI NUTRIZIONALI

	per 100 g
Valori energetici	414 Kcal/ 1.733 Kj
Totale carboidrati	53,2
Zuccheri	19,1
Grassi	17,9
Di cui saturi	11,2
Proteine	9,1
Fibre	1,7
Sale	0,50

## 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	Farina di tipo "0", farina di frumento maltato	
Crostacei e prodotti derivati	Assente		
Uova e prodotti derivati	Presente	Uova, tuorlo d'uova	
Pesce e prodotti derivati	Assente		No
Arachidi e prodotti derivati	Assente		Si
Soia e prodotti derivati	Presente	Margarina contenente soia	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	Presente	Burro, proteine del latte	
Frutta a guscio	Assente		Si
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

## OGM

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 lordo della confezione: 2,424 kg

Peso lordo del cartone: 2,424 kg

Peso netto del cartone: 1,680 kg

Dimensioni: larghezza 40,5 cm, profondità 60,5 cm , altezza 14,5 cm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n7d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 4

Strati per pallet: 13

Cartoni per pallet: 52

Dimensioni pallet: 90x120 cm

TMC: 6 mesi