



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, 16.01.2017

**SCHEMA TECNICA:
A701332 WAFFEL**



**diam. 100 mm, peso 55 g al pz.
40 pz – imbustati singolarmente**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Waffel al burro, cotto e surgelato da gustare a temperatura ambiente o caldo, semplice o ricoperto (con marmellata, cioccolato, gelato, panna...). Ideali a colazione, come dessert o a merenda.

MODO D'USO

- **temperatura ambiente:** mettere il waffel su di un piatto e ricoprirlo con del film trasparente. Il waffel si scongelerà in circa un'ora.
- **nella cialdiera da waffel:** scaldare per circa 60 secondi con la piastra a circa 100 °C. Se la cialdiera non è già calda, il tempo di scongelamento è maggiore.
- **nel tostapane:** scaldare per circa 60 secondi nel tostapane. Se il tostapane non è già caldo, il tempo di scongelamento è maggiore.

INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO** "00", zucchero, margarina vegetale non idrogenata (oli e grassi vegetali 80%: palma, cocco, girasole, acqua, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330), **UOVA** fresche pastorizzate, **BURRO** concentrato (3,5%), lievito di birra fresco, destrosio, sale, aromi.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Frigorifero: (+4°C): 24/48 ore

Scomparto del ghiaccio (-12 °C): 3-4 giorni

Congelatore (-22 °C): secondo data riportata sulla confezione

DURATA' DEL PRODOTTO

12 mesi dalla data di fabbricazione (conservato a -22°C)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.M.	VALORI GUIDA
Enterobatteriacee	Ufc/g	< 10
Salmonella spp		Assente /25g
Listeria Monocytogenes		Assente /25g
Lieviti	Ufc/g	< 10
Muffe	Ufc/g	< 10
Coliformi	Ufc/g	< 10
E.Coli beta glucoronidasi +	Ufc/g	< 10
Stafilococchi coagulasi +	Ufc/g	< 10

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Energia (kJ)	1870 kJ
Energia (kcal)	447 kcal
Grassi	23,4 g
Di cui acidi grassi saturi	11,0 g
Carboidrati	52,7 g
Di cui zuccheri	20,8 g
Fibre	1,6 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,60 g

ALLERGENI PRESENTI

ALLERGENI	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale	
	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		
Soia 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		

IL PRODOTTO CONTIENE GLUTINE

Questo prodotto e gli ingredienti che lo compongono non contengono Organismi Geneticamente Modificati.

Questo prodotto e gli ingredienti che lo compongono non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

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

Peso lordo della confezione: 2,80 kg

Peso lordo del cartone: 2,80 kg

Peso netto del cartone: 2,20 kg

Dimensioni: altezza 140 mm, larghezza 400 mm, profondità: 240 mm

Codice EAN 13 confezione: 8022074002577

Codice EAN 13 cartone: 8022074002577

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 10

Strati per pallet: 14

Cartoni per pallet: 140

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 12 mesi