



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, 28.02.2018

SCHEMA TECNICA
A701336 PANCAKE 11 AL BURRO
Ø 110 mm – 40g
9 buste da 8 pz – 72 pz



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Piccole e spesse crêpes all'americana, fresche e morbide. Da gustare freddi o caldi, semplici o ricoperti (con marmellata, cioccolata, sciroppi.) Ideali a colazione, come dessert o a merenda.

PESO NETTO

40 g cadauno, diametro 11 cm

PACKAGING

9 buste PE plastic bag da 8 pezzi = 72 pezzi totali a confezione
9 x 8 = 72 pancakes x 40 g = 2.880 g per confezione

MODO D'USO

Temperatura ambiente: mettere il o i pancakes su di un piatto e ricoprire con del film trasparente, lasciare scongelare per circa un'ora.

Nel microonde: mettere i pancakes su di un piatto (senza coprire) in modalità scongelamento. Per quattro pancakes circa tre minuti.

Dopo lo scongelamento i pacakes vanno tostati (30 secondi nel tostapane o nel nostro TOASTER VISION Y005108) o riscaldati nel microonde per circa 20 secondi a 750W.

INGREDIENTI

LATTE intero fresco, farina di **FRUMENTO**, zucchero di canna, **UOVA**, **BURRO** concentrato 6%, lievito in polvere (E450, E500, amido di **FRUMENTO**), sale.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Caratteristiche microbiologiche	Valore
Enterobatteriacee	<10 UFC/g
Salmonella	assente/g
Listeria Monocytogenes	assente/g
Lieviti e muffe	<10 UFC/g
Coliformi	<10 UFC/g
E. Coli beta-glucorinidasi+	<10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi+	<10 UFC/g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (T.M.C)

Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero (+4 °C): 1 o 2 giorni

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

Congelatore (-18 °C): 18 mesi dalla data di produzione. **NON RICONGELARE.**

VALORI NUTRIZIONALI

valori energetici	282 Kcal/ 1184 Kj
Grassi	9,1 g
Di cui saturi	0,9 g
Carboidrati	41,2 g
Di cui zuccheri	18,8 g
Fibre	2,4 g
Proteine	7,5 g
Sale	0,38 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presente direttamente (o aggiunta in fase di lavorazione)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	Si	Si
Crostacei e prodotti derivati	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	Si	Si
Frutta a guscio	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No
Mostarde e prodotti derivati	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	Si
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	No	No
Molluschi e derivati	No	No
Lupini o prodotti derivati	No	No

OGM

Il prodotto non contiene organismi Geneticamente modificati e durante la sua produzione non sono stati utilizzati Organismi, materie prime o coadiuvanti Geneticamente Modificati.

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: 2.880 kg

Peso lordo del cartone: 3.250 kg

Peso netto del cartone: 370 g

Dimensioni: 300 x 400 x 182 mm (Lunghezza x Larghezza x altezza)

Codice EAN 13 confezione: 8022074005301

Codice EAN 13 cartone: 8022074005301

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 10

Cartoni per pallet: 80

Dimensioni pallet: 80x120 cm x 182 H

TMC: 18 mesi