



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, 24.05.2019

**SCHEDA TECNICA**  
**B420206 GRANELLA DI MERINGA SFUSA**  
**Diametro 2-5 mm**  
**Confezione da 6 kg**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Granella di meringa 2-5 mm.

Ingredienti	Stato fisico ingrediente	Origine di materie prime (MP) Provenienza vegetale/animale	Paese di origine della MP	Rischio OGM	Rischio Ionizzazione	Rischio 4,5-epossiddec-2 (trans)-enale
Zucchero impalpabile	polvere	Barbabetola	Germania Sud, Francia, Italia	NO	NO	
Amido di frumento	Polvere	Frumento	Belgio	NO	NO	
Albume d'uovo	Polvere	Uovo di gallina	Italia	NO	NO	
Aroma Vaniglia	Polvere	Vegetale	Madagascar	NO	NO	NO

#### INGREDIENTI

Zucchero impalpabile, amido di **FRUMENTO**, albume d'**UOVO**, aroma vaniglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

**Aspetto:** prodotto ben formato, a pezzatura omogenea, integro

**Colore:** tipico del prodotto, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o di macchie

**Odore:** tipico di meringa. Assenza di odori anomali o eccessivi

**Sapore:** tipico dei componenti del prodotto. Assenza di sapori eccessivi o anomali.

#### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI DEL PRODOTTO

Peso specifico prodotto: 300 gr./ Lt. +/- 10 gr

Dimensione prodotto: >2 - < 5 mm

#### ANOMALIE E DIFETTI PARTICOLARI DEL PRODOTTO

Unità deformate: assenti

Unità rotte: < 0.5%

Corpi estranei: assenti

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbionica mesofila	< 1000	UCF/g
Stafilococchi aurei	< 10/g	UCF/g
Escherichia coli	< 10/g	UCF/g
Lieviti	< 10/g	UCF/g
Muffe	< 10/g	UCF/g
Salmonelle	assenti	0/25 g

## CARATTERISTICHE CHIMICHE – VALORI MEDI NUTRIZIONALI (/100 g)

VALORE ENERGETICO	398 Kcal – 1692 Kj
Grassi	0,19 g
Di cui saturi	<0,1 g
Proteine	2,55 g
Sale	0,05 g
Carboidrati	96,6 g
Di cui zuccheri	95,4 g

## IMBALLO

Imballo primario: sacco in polietilene azzurro

Composizione confezione: kg.6 netti di prodotto sfuso

Imballo secondario: cartone ondulato americano

Dimensione imballo: altezza 10 cm – larghezza 39 cm profondità: 59 cm

Gli imballi primari risultano idonei al contatto con alimenti secondo le normative vigenti Reg.CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011.

## SCADENZA

24 mesi dalla data di produzione

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in luogo asciutto, lontano da fonti di **umidità**.

## RINTRACCIABILITA'

Si garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate nella composizione prodotto, nonché delle imprese alle quali il prodotto è stato fornito.

## **ALLERGENI**

Costituente allergico	Ingrediente nel prodotto	Potenziale cross contaminant e	Punto dove avviene la cross contaminazione			Il rischio allergeni dovuto a cross contaminazione e è sotto controllo
			Dagli stabilimenti dei fornitori o dal trasporto	Dalla stessa linea produttiva	Dallo stabilimento di produzione	
Cereali contenenti glutine e derivati	SI Amido di frumento					
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO				NO
Uova e prodotti derivati	SI Albume d'uovo					
Pesce e prodotti derivati	NO	NO				NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO				NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO				NO
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	NO	SI burro			X	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	SI mandorle			X	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	NO				NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO				NO
Sesamo e prodotti derivati	NO	NO				NO
Anidride solforosa e solfiti <10 mg/kg o 10 mg/l espresso in SO2 nel prodotto finito	NO	NO				NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO				NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO				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 netto del prodotto: 6 kg

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Dimensioni: H 10 cm – largh. 39 cm – prof. 59 cm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 4

Strati per pallet: 18

Cartoni per pallet: 72

Dimensioni pallet: 80x120 cm

SCADENZA: 24 mesi

Prodotto in Italia.