



ICEWER s.r.l. soc. uninominale  
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, 11.05.2017

**SCHEDA TECNICA:**  
**B420215 GRANELLA DI AMARETTO**  
**SFUSO**  
**Box da 3000 g**



#### DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto per frantumazione di amaretti ottenuti secondo il decreto 22 luglio 2005 (G.U. N. 177 01 agosto 2005), in apposite granellatrici e successivamente setacciati in vibrovagli calibrati secondo dimensioni stabilite

#### INGREDIENTI

Zucchero, **MANDORLE DI ALBICOCCA** (20%), **ALBUME D'UOVO** (11%), agenti lievitanti (E5010, E503), aromi

#### CONSERVAZIONE

In confezioni sigillate da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione.

Mantenere in luogo fresco ed asciutto ( $T < 18^{\circ}\text{C}$ , umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e luce

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ambrato

Odore: mandorla amara

Sapore: tipico di amaretto

#### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Densità: 5 mm, 290-360 g/l

Granulometria:  $> 5 \text{ mm} < 1,4 \text{ mm}$

#### TMC

12 mesi dalla data di produzione

#### MICOTOSSINE

Regolamento CE 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e successivi aggiornamenti e integrazioni.

#### METALLI PESANTI

Conforme Regolamento (CE) N. 78/2005 e successivi aggiornamenti e integrazioni

#### DICHIARAZIONE OGM

Le materie prime utilizzate non contengono organismi geneticamente modificati.

**Il prodotto è idoneo a soggetti vegetariani e non adatto a vegani e per diete Halal o Kosher.**

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Kcal	447
Kj	1866
Umidità	< 3.00 % max
Grassi	11.6 %
Grassi saturi	0.9 %
Proteine	6.00 % +/- 1.0
Carboidrati	77.2 %
Zuccheri	71.0%
Fibra	2.2 %
Proteine	6.3 %
Ceneri	0.5 %
Sale	0.10 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta totale mesofila (ufc/g)	< 10000 cfu/g
Coliformi	<10 cfu/g
Enterobatteri	<10 cfu/g
Lieviti e muffe (ufc/g)	<100 cfu/g
Stafilococco	Assente in cfu/25g
Salmonella (ufc/g)	Assente in cfu/25 g

ALLERGENI

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

I materiali di imballaggio sono idonei a contenere alimenti e conformi alla legislazione vigente (DM 21.03.73 e successive integrazioni, Reg. 1935/2004/CE, Reg. 2023/2006/CE e Reg. 10/2011 CE.

**PALLETTIZZAZIONE e DATI TECNICI (n/d= dato non disponibile)**

Peso netto confezione: 3000 g

Peso lordo confezione: 3156 g

Peso lordo cartone: 3156 g

Dimensione cartone: 26,5 x 20 x h 24,5 cm

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 18

Strati per pallet: 7

Cartoni per pallet: 126

TMC: 12 mesi