



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 e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 11.05.2017

SCHEDA TECNICA:
B420415 GOCCE AMARETTO SFUSO
Amaretto
Box da 2000 g



DESCRIZIONE

Gocce di amaretto da 1 cm, ottenuti secondo il decreto 22 luglio 2005 (G.U. n. 177 01 agosto 2005) prodotti per colatura dell'impasto successivamente cotto a forno.

INGREDIENTI

Zucchero, **MANDORLE DI ALBICOCCA (20%)**, **ALBUME D'UOVO (11%)**, agenti lievitanti (E500, 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

Larghezza: \varnothing 10-15 mm

Densità: 210-250 g/l

Peso: 0,2-0,3

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato in luogo asciutto

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (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 | 438 |
| Kj | 1849 |
| Umidità | < 3.00 % max |
| Grassi | 10.8 % |
| Grassi saturi | 0.9 % |
| Carboidrati | 77.8 % |
| Zuccheri | 72.8% |
| Fibra | 2.2 % |
| Proteine | 6.4 % |
| Ceneri | 0.7 % |
| Sale | 0.13 % |

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 | |
|--|-------------------|----|---------------------------|----|
| | 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 ₂ 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: 2000 g

Peso lordo confezione: 2156 g

Peso lordo cartone: 2156 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