



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, 24.05.2018

SCHEDA TECNICA:
B442120 KROKKANTINO PISTACCHIO – vaschetta da
1.400 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Granella di pistacchio.

INGREDIENTI DEL PRODOTTO IN ORDINE DECRESCENTE

- Zucchero
- **PISTACCHIO**

Contiene tracce di olio vegetale (colza) usato come staccante ad uso alimentare (contenente cera di carnauba e lecitina di girasole).

PAESE D'ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Frutto: California/Siria/Grecia

Zucchero: Austria/Germania UE

PROCESSO DI PRODUZIONE

Croccantino di pistacchio ottenuto dalla tostatura e caramellatura di pistacchi sgusciati.

Prima fase: cottura di pistacchi in forni tipo rotor;

Seconda fase: cottura di zucchero, frutto e polveri della produzione precedente e mescolamento del composto in cuocitori planetari;

Terza fase: raffreddamento del prodotto e granellatura;

Quarta fase: passaggio nel metal detector (controllato ogni 2 ore di produzione con provini da 1 mm di ferro, da 1,58 mm di metalli non ferrosi, 1,58 mm di acciaio);

Quinta fase: confezionamento del prodotto finito.

La produzione viene eseguita con apparecchiature adeguate, in un ambiente idoneo.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C.

11 mesi dalla data di produzione

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	Tipico
Gusci residui	<0.01%
Calibro	4-6-8
Colore	Bruno ambrato
Odore	Tipico odore di pistacchi tostati, esente da odori o altri odori estranei
Gusto	Tipico, esente da sapori estranei
Consistenza	Croccante e se conservato idoneamente rimane secco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

AW	<0.80
Numero di perossidi	<5 meqO ₂ /kg
Saggio di Kreiss	Negativo
Aflatossina B1	<8 ppb
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 10 ppb

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta microbica totale	<10000 UFC/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	<10 UFC/g
Muffe	<100 UFC/g
Lieviti	<10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus	<10 UFC/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2.150 KJ
Valore energetico	515 Kcal
Totale grassi	28 g
Di cui saturi	2.8 g
Carboidrati	54 g
Di cui zuccheri	52 g
Fibre	5.3 g
Proteine	9 g
Sale	0.0 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		x	
Pesce e prodotti derivati		x		x	
Arachidi e prodotti derivati		x		x	Arachidi: usato sulla stessa linea
Soia e prodotti derivati		x		x	Soia: presente in azienda ma non nel prodotto
Nocciole e derivati		x		x	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)		x		x	
Frutta a guscio	x				Pistacchio
Sedano e prodotti derivati		x		x	
Mostarde e prodotti derivati		x		x	
Sesamo e prodotti derivati		x		x	Sesamo: usato sulla stessa linea
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	

OGM

Non contiene O.G.M. secondo i regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003

DICHIARAZIONE IONIZZAZIONE

In accordo con la dichiarazione del nostro fornitore, dichiariamo che questo prodotto e gli ingredienti con i quali è stato realizzato non sono stati trattati con radiazioni.

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 della confezione: 1.400 g

Peso lordo della confezione: 1.494 g

Peso lordo del cartone: 1.586 g

Dimensioni cartone: 26,5 x 20 x H 8 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: 18

Cartoni per pallet: 324

TMC: 11 mesi dalla data di produzione