



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, 26.11.2018

SCHEDA TECNICA:
B442123 SABLAGE NOCCIOLA – vaschetta da 1400 g

COD EU: 20081919



DESCRIZIONE

Granella di nocciola ottenuta dalla pralinatura di granella di nocciola (tecnica sablage).

INGREDIENTI DEL PRODOTTO IN ORDINE DECRESCENTE

- Zucchero 50%
- **NOCCIOLE** 50%

PAESE D'ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Frutto: Italia

Zucchero: Austria / Germania Ue

PROCESSO DI PRODUZIONE

Granella pralinata di nocciola ottenuta dalla pralinatura di granella di nocciola.

Prima fase: cottura di zucchero e granella del frutto in bassine;

Seconda fase: raffreddamento del prodotto;

Terza fase: confezionamento del prodotto finito.

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	Esente da corpi estranei
Calibro	2-4, 5-7
Colore	Bruno ambrato
Odore	Tipico odore di nocciole tostate, esente da odori rancidi 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
Aflossina B1	< 5 ppb
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	<10 ppb

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta microbica totale	< 1000 UFC/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	< 10 UFC/g
Lieviti	< 10 UFC/g
Muffe	< 1000 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valori energetici	536 Kcal/ 2238 Kj
Grassi totali	32 g
Acidi grassi saturi	2.1 g
Carboidrati	53.1 g
Zuccheri	52 g
Proteine	7 g
Sale	0.0 g

SHELF LIFE

11 mesi dalla data di produzione;
conservare in ambiente fresco e asciutto

ALLERGENI PRESENTI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)	Presenza sulla linea produttiva (SI/NO)	Presenza nello stabilimento (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	No	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	Si	Si	Si
Soia e prodotti a base di soia	No	No	No	Si
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No	No	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	Si	Si	Si	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	Si	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No	No	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No	No	

OGM

MATERIALE	ASSENZA
Mais	X
Soia	X
Colza	X

MATERIALE CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Con la presenza si dichiara che i materiali sono conformi alla seguente legislazione comunitaria CE: regolamento 1935/2004/CE, 1895/2005/CE, 2023/2006/CE, 282/2008/CE, 10/2011/UE.

Sono anche conformi alla seguente legislazione e modifiche,

D.P. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche,

DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

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