



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, 17.03.2017

SCHEMA TECNICA
D702133 APERI-QUICHE
Ø 45 mm – 6 g
90 pz.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto da forno a base di pasta sfoglia

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO (GLUTINE), margarina (grasso vegetale (palma) acqua, sale, emulsionante: E471, acido: E330, agente colorante: E160a, aromi), acqua sale, **LATTE** scremato, olio vegetale, proteine del **LATTE** e vegetali, **LATTE**.

	%	Paese di provenienza
Farina di GRANO (GLUTINE)	63,65	Belgio
Margarina (grasso vegetale (palma), acqua, sale, emulsionante: E471, acido: E330, colorante E160a, aromi)	28,26	Belgio
Acqua	6,34	Belgio, Francia
Sale	1,00	Belgio
LATTE scremato, olio vegetale, proteine del LATTE e vegetali	<1	Belgio
LATTE intero	<1	Belgio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: caratteristico dei prodotti da forno

Consistenza: croccante

Sapore: caratteristico dei prodotti da forno

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

peso medio circa 7,00 g

altezza media circa 11,00 mm

diametro interno circa 40,00 mm

diametro esterno circa 45,00 mm

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

17 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo asciutto (10 °C -25 °C), lontano da fonti di calore, umidità e raggi solari

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale (30 °C)	<1.000
Enterobacteriaceae/g	<10
Coliformi (30 °C)	<100
E. Coli	-
Salmonella	Assente
Stafilococco aureo	<20
Muffe e lieviti	<100

VALORI NUTRIZIONALI

	per 100 g	per porzione
Valori energetici	500 Kcal/ 2.090 Kj	30 Kcal / 125 Kj
Totale carboidrati	53,3	3,2
Zuccheri	1,0	0,1
Grassi	28,1	1,7
Di cui saturi	15,2	0,9
Proteine	7,4	0,4
Fibre	2,2	0,1
Sale	1,48	0,09

Informazioni nutrizionali

Halal	No
Kosher	No
Coeliac	No
Adatto ai vegani	No
Adatto ai vegetariani	Si

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	Presente	
Crostacei e prodotti derivati	Assente	
Uova e prodotti derivati	Assente	Si
Pesce e prodotti derivati	Assente	No
Arachidi e prodotti derivati	Assente	No
Soia e prodotti derivati	Assente	Si
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	Presente	Si
Frutta a guscio	Assente	No
Sedano e prodotti derivati	Assente	Si
Mostarde e prodotti derivati	Assente	No
Sesamo e prodotti derivati	Assente	No
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	Assente	Si
Molluschi e derivati	Assente	No
Lupini o prodotti derivati	Assente	No

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)

PALLETTIZZAIZIONE E DATI TECNICI_(n/d=dato non disponibile)

Peso lordo della confezione: 0,819 kg

Peso lordo del cartone: 0,819 kg

Peso netto del cartone: 0,540 kg

Dimensioni: altezza 67 mm, larghezza 400 mm, profondità: 300 mm

Codice EAN 13 confezione: 0020176160322

Codice EAN 13 cartone: 0020176160322

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 21

Cartoni per pallet: 168

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 17 mesi