



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](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 11.04.2017

**SCHEDA TECNICA  
D702718 COQUILLE**

**50x50 mm**

**90 pz.**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto dolciario da forno a base di pasta neutra

**INGREDIENTI**

Farina di **FRUMENTO**, oli e grassi vegetali (palma, cocco , colza, colorante: E160a), **UOVA** da allevamento all'aperto, amido di riso, acqua, zucchero, sale, lievito inattivo

Può contenere tracce di **LATTE**

	%	Paese di provenienza
Farina di <b>FRUMENTO</b>	59,78	Francia
oli e grassi vegetali (palma, cocco , colza, colorante: E160a)	24,73	Belgio
<b>UOVA</b> da allevamento all'aperto	4,28	Francia
Amido di riso	44,25	Francia
Acqua	2,92	Belgio, Francia, UOVA
Zucchero	2,02	Belgio
Sale	1,35	Belgio
Lievito inattivo	<1	Belgio

**DIMENSIONE E PESO**

Peso: 3,5 g

Lunghezza: 49 mm

Larghezza: 48 mm

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)**

12 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 di prodotto

	per 100 g	per porzione
Valori energetici	494 Kcal/ 2.071 Kj	17 Kcal / 72 Kj
Totale carboidrati	60,4	2,1
Zuccheri	3,4	0,1
Grassi	23,9	0,8
Di cui saturi	11,6	0,4
Proteine	7,9	0,3
Fibre	2,3	0,1
Sale	1,41	0,05

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico dei prodotti dolciari da forno con una nota di burro

Consistenza: leggermente croccante

Gusto: tipico dei prodotti da forno con una nota di burro

### Informazioni nutrizionali

Halal	Si
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	Si	
Crostacei e prodotti derivati	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Si
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	No	Si
Frutta a guscio	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	Si
Mostarde e prodotti derivati	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No
SO <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	No	No
Molluschi e derivati	No	No
Lupini o prodotti derivati	No	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)

### PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso lordo della confezione: 0.615 kg

Peso lordo del cartone: 0.615 kg

Peso netto del cartone: 0.315 kg

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

Codice EAN 13 confezione: 0020176792301

Codice EAN 13 cartone: 0020176792301

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 21

Cartoni per pallet: 168

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 12 mesi