



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, 13.04.2017

**SCHEMA TECNICA**  
**D702725 APERO ASSORTITO**  
**Quiche gourmande – Margherita –**  
**Iris – Coquille**



**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Prodotto da forno in pasta neutra composto da quattro forme assortite: Quiche gourmande, Margherita, Iris e Coquille.



**Quiche gourmande**

**INGREDIENTI**

Farina di **FRUMENTO (GLUTINE)**, margarina (grasso vegetale (palma) acqua, olio di colza, emulsionante: E471, acido: E330, acqua, sale

Può contenere tracce di **LATTE**

	%	Paese di provenienza
Farina di <b>FRUMENTO (GLUTINE)</b>	65,42	Belgio
margarina (grasso vegetale (palma) acqua, olio di colza, emulsionante: E471, acido: E330	29,20	Belgio
Acqua	4,47	Belgio, Francia, USA
Sale	<1	Belgio

## 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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: caratteristico dei prodotti da forno

Consistenza: croccante

Sapore: caratteristico dei prodotti da forno

### CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

peso medio circa 3,9 g

diametro interno circa 39 mm

### ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (SI/NO)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	NO	SI
Frutta a guscio	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
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	SI
Molluschi e derivati	NO	NO
Lupini o prodotti derivati	NO	NO



## Iris

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto da forno in pasta neutra a forma di fiore

### INGREDIENTI

Farina di **GRANO (GLUTINE)**, olio di girasole, acqua, sale, zucchero, agente migliorativo per la farina E920. Può contenere tracce di **LATTE** e **SEDANO**.

	%	Paese di provenienza
Farina di <b>GRANO (GLUTINE)</b>	77,17	Francia
Olio di girasole	16,59	Belgio
Acqua	3,93	Belgio, Francia
Sale	1,75	Belgio
Zucchero	<1	Belgio
Agente migliorativo per la farina E920	<1	Belgio

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: neutro

Consistenza: croccante

Sapore: neutro

### DIMENSIONE E PESO

Peso: 4,5 g

Diametro: 30 mm

### VALORI NUTRIZIONALI

	per 100 g	per porzione
Valori energetici	455 Kcal/ 1.910 Kj	18 Kcal / 76 Kj
Totale carboidrati	64,1	2,6
Zuccheri	2,3	0,1
Grassi	17,5	0,7
Di cui saturi	1,5	0,1
Proteine	8,9	0,4
Fibre	2,8	0,1
Sale	1,75	0,07

### 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)	Ingrediente che lo contiene	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	Presente	Grano	
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)	Assente		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 <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	Assente		Si
Molluschi e derivati	Assente		No
Lupini o prodotti derivati	Assente		No



### Margherita

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto da forno in pasta neutra a forma di fiore

#### INGREDIENTI

Farina di **GRANO (GLUTINE)**, olio di girasole, acqua, sale, zucchero, agente migliorativo per la farina E920. Può contenere tracce di **LATTE** e **SEDANO**.

	%	Paese di provenienza
Farina di <b>GRANO (GLUTINE)</b>	77,94	Francia
Olio di girasole	16,88	Belgio
Acqua	2,59	Belgio, Francia
Sale	2,02	Belgio
Zucchero	<1	Belgio
Agente migliorativo per la farina E920	<1	Belgio

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: neutro

Consistenza: croccante

Sapore: neutro

#### DIMENSIONE E PESO

Peso: 3,7 g

Spessore: 12 mm

Diametro: 54 mm

## VALORI NUTRIZIONALI

	per 100 g	per porzione
Valori energetici	460 Kcal/ 1.930 Kj	16 Kcal / 66 Kj
Totale carboidrati	65,2	2,2
Zuccheri	2,4	0,1
Grassi	17,8	0,6
Di cui saturi	1,5	0,1
Proteine	8,3	0,3
Fibre	2,9	0,1
Sale	2,03	0,07

### 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	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	No
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	Assente	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 <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	Assente	Si
Molluschi e derivati	Assente	No
Lupini o prodotti derivati	Assente	No



## Coquille

### 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

### 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

### PARAMETRI COMUNI

---

#### 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

#### DICHIARAZIONE OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

---

#### DICHIARAZIONE TRATTAMENTI IONIZZANTI

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: 1.324 kg

Peso lordo del cartone: 1.324 kg

Peso netto del cartone: 0.784 kg

Dimensioni: altezza 142 mm, larghezza 400 mm, profondità: 300 mm

Codice EAN 13 confezione: 0020176076005

Codice EAN 13 cartone: 0020176076005

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 13

Cartoni per pallet: 104

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 12 mesi