



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, 20.12.2017

SCHEMA TECNICA
D702735 BARCHETTA NEUTRA – 67X32X H10 MM
CON BURRO – 84 PEZZI A SCATOLA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno con impasto neutro a forma di barchetta – con burro – pronto da farcire.

INGREDIENTI

Farina di **GRANO (GLUTINE)**, grassi del **BURRO**, amido di riso, **UOVA** allevate all'aperto, zucchero, sale, lievito inattivo, acqua.

	%	Paese di provenienza
Farina di GRANO (GLUTINE)	61,80	Francia
Grassi del BURRO	26,00	Olanda
Amido di riso	4,47	Francia
UOVA allevate all'aperto	2,86	Francia
Zucchero	2,13	Belgio
Sale	1,42	Belgio
Lievito inattivo	< 1	Belgio
Acqua	< 1	Belgio, Francia, USA

DIMENSIONE E PESO

Lunghezza 67 mm
Larghezza 32 mm
Altezza 10 mm
Peso 5 g

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

PACKAGING:

SCATOLA DA 84 PEZZI

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale (30 °C)	1.000 /g
Enterobacteriaceae/g	10 /g
Coliformi (30 °C)	100 /g
E. Coli	-
Salmonella	Assente /25g
Stafilococco aureo	20 /g
Muffe e lieviti	100 /g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	527 Kcal/ 2.202 Kj
Totale carboidrati	58,6 g
Zuccheri	3,7 g
Grassi	28,2 g
Di cui saturi	18,0 g
Proteine	8,5 g
Fibre	2,5 g
Sale	1,48 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma: a barchetta

Colore: marrone chiaro/beige

Sapore: neutro, con una nota di burro

Profumo: neutro

Texture: leggermente croccante – tipo biscotto secco

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		No
Uova e prodotti derivati	Presente	Uova	
Pesce e prodotti derivati	Assente		No
Arachidi e prodotti derivati	Assente		No
Soia e prodotti derivati	Assente		No
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	Presente	Burro	
Frutta a guscio	Assente		No
Sedano e prodotti derivati	Assente		No
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		No
Molluschi e derivati	Assente		No
Lupini o prodotti derivati	Assente		No

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: sedano e solfati.

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: 0,530 kg

Peso lordo del cartone: 0,530 kg

Peso netto del cartone: 0,344 kg

Dimensioni: altezza 35 mm, larghezza 400 mm, profondità: 300 mm

Codice EAN 13 confezione: 3528960012255

Codice EAN 13 cartone: 3528960012255

Codice EAN/UCC 128: 13528960012252

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 40

Cartoni per pallet: 320

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 12 mesi