



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, 17/12/2018

SCHEDA TECNICA:
D702747 MINI TRENDY QUADRATO SALATO
34x34xh16 mm
96 pezzi per scatola
CODICE DOGANALE: 19059070



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mini tartelletta a bordo dritto, di forma quadrata, pronta per essere farcita. Gusto neutro/salato.

INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO (GLUTINE)**, margarina (grasso di palma, acqua, olio di colza, emulsionante: E471, acido citrico E330), farina di mais, sciroppo di zucchero invertito, zucchero, **UOVA** da allevamenti all'aperto, lievito inattivo, sale, acqua.

	%	Paese di provenienza
Farina di FRUMENTO (GLUTINE)	47,61	Francia
margarina (grasso di palma, acqua, olio di colza, emulsionante: E471, acido citrico E330)	29,95	Belgio
Farina di mais	13,03	Francia
Sciroppo di zucchero invertito	4,59	Belgio
Zucchero	1,86	Belgio
UOVA da allevamenti all'aperto	<1	Francia
Lievito inattivo	<1	Belgio
Sale	<1	Belgio
Acqua	<1	Belgio, Francia, USA

PACKAGING

96 PEZZI PER SCATOLA

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

peso medio circa 7 g

spessore 16 mm

lunghezza 34 mm

larghezza 34 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico dei prodotti dolciari da forno a base neutra/salata

Consistenza: leggermente croccante

Gusto: tipico dei prodotti da forno

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto, areato e igienicamente sicuro.

Conservare a temperatura ambiente tra i +10°C e i +25°C.

SHELF LIFE

15 mesi dalla data di produzione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale 30°C/g	1000
Enterobacteriaceae/g	10
Coliformi 30°C/g	100
E. coli/g	-
Salmonella/g	assente
Stafilococco aureo/g	20
Muffe e Lieviti/g	100

ALLERGENI

	Si	No	Possibili Tracce nella linea di produzione	Possibili tracce nel sito di produzione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		
Soia e prodotti a base di soia		X		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)		X	X	X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape		X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X		

Il latte è utilizzato nella medesima linea di produzione e all'interno dello stabilimento ma viene assicurata l'assenza di una possibile contaminazione crociata grazie alla sanificazione della linea produttiva dopo la produzione di prodotti con latte. Inoltre, tutti i prodotti con la presenza di latte vengono stoccati separatamente dopo viene indicata la presenza di allergeni.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g:

Kjoule	2161 KJ
Kcal	517 kcal
Proteine	6.6 g
Carboidrati	56.1 g
Di cui zuccheri	7.2 g
Grassi	29.2 g
Di cui saturi	14.6 g
TFA	0.1 g
Fibre	2.0 g
Sale	0.72 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Halal	Si
Kosher	No
Prodotto adatto ai celiaci	No
Adatto ai vegani	No
Adatto ai vegetariani	Si

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.

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

Peso netto confezione: 0,672 g
Peso lordo confezione: 0,672 g
Peso lordo cartone: 0,936 g
Dimensione cartone: 400 x 300 x 67 mm
Codice EAN cartone: 3528960008371
Codice EAN 13 confezione: n/d
Codice EAN/UCC 128: n/d
Cartoni per strato: 8
Strati per pallet: 21
Cartoni per pallet: 168
Dimensioni pallet: 1.200 x 800 x 1.558 mm
SHELF LIFE: 15 mesi

Prodotto in Francia