



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, 31.03.2017

SCHEMA TECNICA:
A519180 TARTELLETTA NEUTRA GF
50x20 mm – 70 pz. per scatola
GLUTEN FREE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tartelletta neutra senza glutine

INGREDIENTI

Fecola di patate, oli e grassi vegetali (palma, cocco, olio di colza, colorante: E160a, amido di mais, zucchero, acqua **UOVA**, **ALBUME** d'uovo disidratato, destrosio, amido di riso, sale, zucchero caramellato, addensanti: E461 & E412, agenti lievitanti: E450 & E500, emulsionante: E475 & 471, inulina. Può contenere tracce di **LATTE**.

	%	Paese di provenienza
Fecola di patate	44,06	
oli e grassi vegetali (palma, cocco, olio di colza, colorante: E160a	27,26	Belgio
Amido di mais	11,02	Belgio
Zucchero	3,63	Belgio
Acqua	3,23	Belgio, Francia
UOVA	2,79	Belgio
ALBUME d'uovo disidratato	2,52	
Destrosio	2,20	
Amido di riso	1,89	
Sale	1,09	Belgio
Zucchero caramellato, addensanti:E461, E412, agenti lievitanti: E450, E500, emulsionanti:E475, E471, inulina	<1	

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI

peso medio circa 8,5 g
diametro circa 51 mm
altezza media circa 20 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico dei prodotti dolciari da forno

Consistenza: croccante, leggermente dura

Gusto: tipico dei prodotti dolciari da forno

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

	per 100 g	per porzione
Valori energetici	500 Kcal/ 2.089 Kj	38 Kcal / 157 Kj
Totale carboidrati	56,2	4,2
Zuccheri	5,5	0,4
Grassi	28,9	2,2
Di cui saturi	14,9	1,1
Proteine	3,0	0,2
Fibre	1,7	0,1
Sale	1,49	0,11

ALLERGENI

	Si	No	Possibili Tracce
Cereali contenenti glutine e derivati		X	
Crostacei e prodotti derivati		X	
Uova e prodotti derivati	X		X
Pesce e prodotti derivati		X	
Arachidi e prodotti derivati		X	
Soia e prodotti derivati	X		X
Nocciole e derivati			X
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)		X	X
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti derivati		X	
Mostarde e prodotti derivati		X	
Sesamo e prodotti derivati		X	
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		X	
Molluschi e derivati		X	
Lupini o prodotti derivati		X	

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

10 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto (10°C – 25°C).

DIETARY INFORMATION

Halal no

Kosher no

Celiaci si

Vegani no

Vegetariani si

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale 30°C/g	1.000 /g
Enterobacteriaceae/g	10 /g
Muffe e Lieviti	100/g
Coliformi	100 /g
e.coli	-
Salmonella	Assente / 25g
Stafilococco aureo	20 /g

OGM

L'azienda produttrice dichiara che le materie prime impiegate in produzione sono prive di OGM e non derivano da OGM.

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

Peso lordo della confezione: 0,721 kg

Peso lordo del cartone: 0,721 kg

Peso netto del cartone: 0,525 kg

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

Codice EAN 13 confezione: 3528960007503

Codice EAN 13 cartone: 3528960007503

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 40

Cartoni per pallet: 320

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 10 mesi