



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, 17.07.2018

SCHEDA TECNICA:
D715102 LES MACARONS ARTISANALE SALEE ASSORTITI AI
GUSTI: PEPE, ZAFFERANO, POMODORO, SPINACI
12 vaschette – 3 x gusto
36 pz x bauletto – 432 pz. tot.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto da forno a base di pasta di mandorle, impasto salato. 4 gusti disponibili: pepe, zafferano, pomodoro, spinaci.

INGREDIENTI

Ingredienti Macarons pepe: zucchero, **MANDORLE**, albume d'**UOVO**, amido di **FRUMENTO**, sale, pepe in polvere

Ingredienti Macarons spinaci: zucchero, **MANDORLE**, albume d'**UOVO**, amido di **FRUMENTO**, sale, spinaci in polvere, estratto di zafferano, estratto di spirulina

Ingredienti Macarons pomodoro: zucchero, **MANDORLE**, albume d'**UOVO**, amido di **FRUMENTO**, sale, pomodoro in polvere, estratto di antocianine

Ingredienti Macarons zafferano: zucchero, **MANDORLE**, albume d'**UOVO**, amido di **FRUMENTO**, sale, estratto di zafferano, zafferano in polvere

PACKAGING

1 cartone da 12 vaschette in plastica trasparente

Pezzi per cartone: 432

Pezzi per vaschetta: 36

Il cartone è così composto:

3 vaschette – gusto pepe

3 vaschette – gusto pomodoro

3 vaschette – gusto zafferano

3 vaschette – gusto spinaci

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: prodotto ben formato, forma circolare, a pezzatura omogenea, integro.

Colore **gusto zafferano**: giallo, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie.

Colore **gusto pomodoro**: rosso, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie.

Colore **gusto spinaci**: verde, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie.

Colore **gusto pepe**: crema ambrata, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie.

Odore: tipico del prodotto. Assenza di odori anomali o eccessivi.

Sapore: tipico dei componenti del prodotto. Assenza di odori anomali o eccessivi.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente, in un luogo asciutto, lontano da fonti di calore e raggi solari. Teme l'umidità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (valori medi)

Peso medio singolo pezzo (+/- 1 g): 4 g

Diametro medio (+/- 4 mm): 40 mm

ANOMALIE E DIFETTI PARTICOLARI DEL PRODOTTO

Unità deformate: assenti

Unità rotte: < 0.5%

Corpi estranei: assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE – VALORI NUTRIZIONALI (/ 100 g)

Valore energetico (kJ)	1955
Valore energetico (kcal)	465
Grassi	17 g
Di cui acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	67 g
Di cui zuccheri	65 g
Proteine	11 g
Sale	0,16 g

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Carica Microbica mesofila	< 1000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi aurei (37°C)	< 10 UFC/g
Salmonella	Assenti (25 g)
Lieviti	< 10 UFC/g
Muffe	< 10 UFC/g

ALLERGENI PRESENTI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (SI/NO)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)	Possibilità di presenza nel sito di produzione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	
Uova e prodotti a base di uova	Si		
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	Si
Soia e prodotti a base di soia	No	No	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	Si		
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No	

DICHIARAZIONE OGM

Si dichiara che le materie prime impiegate non contengono OGM (organismi geneticamente modificati) e non derivano da OGM come da dichiarazione dei nostri fornitori.

DICHIARAZIONE TRATTAMENTI RADIAZIONI IONIZZANTI

L'azienda produttrice non utilizza trattamenti ionizzanti durante la realizzazione del prodotto

RINTRACCIABILITA'

Si dichiara che l'azienda garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate nella composizione prodotto, nonché delle imprese alle quali il prodotto è stato fornito.

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

Peso lordo confezione: 156 g

Peso lordo cartone: 2.222 g

Peso netto confezione: 144 g

Dimensione cartone: altezza 20 cm, larghezza 29 cm x profondità 39 cm

Codice EAN 13 cartone: 8055277486295

Codice EAN 13 confezione: 8055277486295

Codice EAN/UCC 128: n/d

Confezioni per strato: 8

Strati per pallet: 8

Cartoni per pallet: 64

Dimensione pallet: 80x120 cm – alt.13 cm

TMC: 12 mesi

Gli imballi primari risultano idonei al contatto con alimenti secondo le normative vigenti Reg.CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011