



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](mailto:info@icewer.com)

Godega di Sant'Urbano, 17.10.2018

**SCHEMA TECNICA**  
**G501125 MINI POLENTA**  
**Ø 35 mm – 210 PEZZI A CONFEZIONE – 6,8 g al pezzo**

**Scongela il prodotto per ca. 45 mm a +4°C**



**PRODOTTO SURGELATO – CONSERVARE A -18°C**

**CODICE PRODOTTO EU: 190590960**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mini polenta: impasto al semolino. Perfetto per un buffet.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C.

PACKAGING: 210 PEZZI PER SCATOLA

Peso netto del prodotto: 1.430 kg

Peso di un singolo pezzo: 6,8 g

#### INGREDIENTI

Acqua, semolino di mais, crema sterilizzata (crema (**LATTE**), stabilizzatore: E407), **UOVO** intero in polvere, olio di girasole, amido modificato di patata, **LATTE** scremato in polvere, sale, pepe.

Può contenere tracce di: **GLUTINE, SEDANO, LUPINO, MOSTRARDA, SOIA, NOCI E SASAMO.**

#### DIMENSIONE

Diametro: 35 mm

Spessore: 10 mm

Sapore: tipico del semolino

Odore: tipico del semolino

Colore: giallo

#### ISTRUZIONI PER L'USO:

Scongela il prodotto per 45 minuti – 1 ora tra i 0°C e i +4°C.

Dopo che il prodotto è scongelato, mantenerlo tra i 0° e i +4°C, per massimo 6 ore.

#### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto surgelato a -18°C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

## ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Escherichia coli	<10/g
stafilococco	< 100/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	213,9 Kcal/ 894,7 Kj
Grassi	10,9 g
Di cui saturi	0,03 g
Di cui mono-insaturi	3,1 g
Di cui poli-insaturi	3,1 g
Di cui trans	0,03 g
Carboidrati	/
Di cui zuccheri	/
Fibre	1,5 g
Proteine	4,1 g
Sale	0,92 g

## ALLERGENI

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

## OGM

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

---

## IRRADIAZIONI

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della direttiva CE 1992/, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.

---

## GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

(E' possibile richiedere il documento originale)

---

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

Peso netto del prodotto: 1.430 kg

Peso lordo della confezione: 1.557 kg

Peso lordo del cartone: 1567 kg

Dimensioni: 26 x 20 x H 10 mm

Codice EAN 13 confezione: 3604380280273

Codice EAN 13 cartone: 3604380280273

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 15

Strati per pallet: 15

Cartoni per pallet: 225

Dimensioni pallet: 80x120 cm – H 1.71 m

TMC: 12 mesi

## PRODOTTO IN FRANCIA

Packaging primario: sacchetto

Packaging secondario: cartone