



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, 17.10.2018

SCHEMA TECNICA
G501131 MINI FONDO MORBIDO AL PEPERONE
Ø 38 mm – 200 PEZZI A CONFEZIONE – 7 g al pezzo

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



PRODOTTI SURGELATI – CONSERVARE A -18°C

CODICE PRODOTTO EU: 19059055



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mini fondoo morbido al gusto peperone. Perfetto per un buffet.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C.

PACKAGING: 200 PEZZI PER SCATOLA

Peso netto del prodotto: 1.400 kg

Peso di un singolo pezzo: 7 g

INGREDIENTI

UOVA intere pastorizzate, mix a base peperone 25% (peperoni essiccati, olio di colza, pomodoro concentrato, sale, succo di limone concentrato, aglio, zucchero), acqua, farina di **FRUMENTO** (contiene anche farina di malto di **FRUMENTO**), formaggio Cantal AOP (**LATTE**), olio di girasole, **LATTE** scremato in polvere, agenti lievitanti: E450i, E500ii, sale, addensante E412, glucosio di frumento o di mais (**GLUTINE**), pepe.

Può contenere tracce di: **SOIA, NOCI, PESCE, CROSTACEI, SESAMO, SEDANO, MOSTARDA.**

DIMENSIONE

Diametro: 38 mm

Spessore: 15 mm

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 24 ore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 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	326 Kcal/ 1356,5 Kj
Grassi	22 g
Di cui saturi	5,14 g
Di cui mono-insaturi	7,8 g
Di cui poli-insaturi	8,8 g
Di cui trans	0,02 g
Carboidrati	18,9 g
Di cui zuccheri	6,2 g
Fibre	3 g
Proteine	11,6 g
Sale	1,57 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	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	SI
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 ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
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: 1.400 kg

Peso lordo della confezione: 1.550 kg

Peso lordo del cartone: 1.550 kg

Dimensioni: 26 x 20 x H 13 mm

Codice EAN 13 confezione: 3604380262828

Codice EAN 13 cartone: 3604380262828

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 18

Strati per pallet: 12

Cartoni per pallet: 216

Dimensioni pallet: 80x120 cm – H 1.74 m

TMC: 18 mesi

PRODOTTO IN FRANCIA

Packaging primario: sacchetto

Packaging secondario: cartone