



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, 11.04.2019

SCHEDA TECNICA

G501141 MINI PAN BURGER AL SESAMO

Ø 35 mm - H 20 mm – 140 PEZZI A CONFEZIONE – 6 g al pezzo



PRODOTTO SURGELATO – CONSERVARE A -18°C

CODICE PRODOTTO EU: 19059090



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mini panini da burger cotti ricoperti di semi di sesamo, ideali da farcire.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C.

PACKAGING: 140 PEZZI PER SCATOLA

Peso netto del prodotto: 0,840 kg

Peso di un singolo pezzo: 6 g +/- 1 g

INGREDIENTI

Pâte - impasto per il mini pan burger :

farina speciale (farina di **FRUMENTO (GLUTINE)**, **BURRO** in polvere (**BURRO (LATTE)**, proteine del **LATTE**, siero di **LATTE** permeato), zucchero, sale, destrosio di frumento, **UOVA** in polvere (da allevamenti all'aperto), **GLUTINE DI GRANO**, emulsionante: E471, farina di frumento maltato (**GLUTINE**) , agenti di trattamento della farina: E300), acqua, lievito), **SESAMO** 14%, proteine del **LATTE**.

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO**.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di conservare il prodotto in congelatore a -18 °C.

Dopo lo scongelamento il prodotto può essere tenuto in frigorifero a una temperatura di +4 °C per 1 ora.

Scongela il prodotto dai 30 minuti ad 1 ora ad una temperatura tra i 0 e i +4°C.

Non scongelare il prodotto dopo essere stato scongelato.

DURATA' DEL PRODOTTO

12 mesi dalla data di fabbricazione (conservato a -18°C).

DIMENSIONE

Diametro: 35 mm +/- 10 mm

Altezza: 20 mm +/- 10 mm

Sapore: tipico del pane

Odore: pane

Colore: marrone chiaro

ANALISI MICROBIOLOGICA UFC/g

PARAMETRI	VALORI GUIDA
E.coli	<10/g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	339 Kcal/ 1428 Kj
Grassi	9.20 g
Di cui saturi	4.71 g
Di cui mono-insaturi	2,34 g
Di cui poli-insaturi	1,52
Di cui trans	0,15 g
Carboidrati	51,80 g
Di cui zuccheri	16,60 g
Fibre	2,30 g
Proteine	11,10 g
Sale	1.29 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	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	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	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	SI	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	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	Si	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)

CONFEZIONAMENTO: cartone esterno + sacchetto

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

Peso netto del prodotto: 0,840 kg

Peso lordo della confezione: 1,090 kg

Peso lordo del cartone: 1,112 kg

Dimensioni: 26 x 26 x H 14 mm

Codice EAN 13 confezione: 3604380222679

Codice EAN 13 cartone: 3604380222679

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 12

Strati per pallet: 13

Cartoni per pallet: 156

Dimensioni pallet: 80x120 cm x H 2,03 m

Scadenza: 12 mesi

Prodotto nello stabilimento di ZAC du Bel Air 14-16 avenue Jiseph Paxton- Ferrières en Brie
77614 Marne La Vallee Cedex – Francia.