



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

SCHEMA TECNICA

G501146 MINI COROLLE CROCCANTE

Ø 32,5 mm x H 20 mm – 144 PEZZI A CONFEZIONE – 3 g al pezzo

Terminare la cottura a 160°C per 8 minuti.



PRODOTTO SURGELATO – CONSERVARE A -18°C

CODICE PRODOTTO EU: 19059090



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mini corolle croccante, ideale per essere farcita.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C.

PACKAGING: 144 pezzi a confezione: 12 vassoi da 12 pezzi

Peso netto del prodotto: 0,432 kg

Peso di un singolo pezzo: 3 g

INGREDIENTI

Acqua, farine (farina di **FRUMENTO**, **GLUTINE DI FRUMENTO**, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito inattivo), bianco d'**UOVO** e **UOVA** intere in polvere, olio di girasole raffinato, sale.

Può contenere tracce di: **PESCE, LATTE, SOIA, MOLLUSCHI, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO.**

DIMENSIONE

Altezza: 20 mm (15 - 25)

Diametro: 32,5 mm (25 - 40)

Sapore: tipico della corolle (neutro/salato)

Odore: tipico della corolle (neuro/salato)

Colore: marrone chiaro/marrone scuro

CONSIGLI D'UTILIZZO:

Terminare la cottura a 160°C per circa 8 minuti.

Forno ventilato: riscaldare il forno a 160°C.

Se il ripieno della corolle è a freddo: Infornare la corolle vuota per 5/10 minuti fino a che diventi croccante. Lasciar raffreddare e guarnire.

Se il ripieno della corolle è a caldo: guarnire la corolle. Infornare il tutto. Il tempo di cottura è in base al tipo di ripieno. Attenzione: non superare i 200°C.

Non congelare il prodotto una volta surgelato.

SCADENZA

24 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto surgelato a -18°C.

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Escherichia coli	<10/g
Staphylococcus coag +	< 100/g
Salmonella	Assente in 25/g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	320 Kcal/ 1335 Kj
Grassi	18,10 g
Di cui saturi	1,63 g
Di cui mono-insaturi	14,94 g
Di cui poli-insaturi	1.54 g
Di cui trans	0.00 g
Carboidrati	28,70 g
Di cui zuccheri	1.12 g
Fibre	2,60 g
Proteine	9,20 g
Sale	1.52 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	Si
Uova e prodotti a base di uova	Si	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)	No	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	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	Si

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: 0,432 kg

Peso lordo della confezione: 0,657 kg

Peso lordo del cartone: 1,000 kg

Dimensioni: 32 x 23 x H 20 mm

Codice EAN 13 confezione: 3604380266758

Codice EAN 13 cartone: 3604380266758

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 11

Strati per pallet: 9

Cartoni per pallet: 99

Dimensioni pallet: 80x120 cm – H 2 m

Scadenza: 24 mesi

Prodotto nello stabilimento di Av J. Paxtron 14/ Ferrières en Brie – 77614 Marne la Vallée Cedex 3
– Francia.