



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, 01.09.2017

SCHEMA TECNICA
H301503 INDIVIDUAL FRAGOLA – FORMAGGIO
Ø 80 mm – 12 pz. – 115 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mousse monoporzione al gusto fragola-formaggio

INGREDIENTI

Mix di crema (**LATTE** intero, crema (40%), grassi e oli vegetali non idrogenati (palma, cocco, palmisto(tuorlo d'**UOVO**, agenti addensanti:E415, emulsionante.E473), purea di fragola (17%) (fragola 90%), zucchero), formaggio scremato 16%., **LATTE** scremato, **LATTE** fermentato, glassa (sciroppo di glucosio, acqua, agente gelificante: E440, E406, E415, regolatore di acidità: E330, E509, conservante: E202, aroma 8%), albume d'**UOVO** (albume d'**UOVO**, regolatore di acidità: E270, stabilizzante: E520), acqua, glassa (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, agente gelificante: E407, regolatore di acidità: E330, E331, conservante: E202, E211, aroma), purea di lampone (lampone 90%, zucchero), polvere gelificante, colorante: E120, composto di limone (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, acidificante: E330, succo di limone, agrumi, sciroppo di arancia, amido di mais modificato E1422, addensante: E440, aromi, conservante: E202.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 115 g

Diametro: Ø 80 mm

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

21 giorni se conservato a -12 °C

15 mesi dalla data di produzione, se conservato a -18 °C

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSIGLI DI UTILIZZO

Conservare il prodotto a -18 °C.

Si consiglia di togliere il prodotto ancora congelato dalla confezione e lasciarlo scongelare in frigorifero per quattro ore prima di lavorarlo. Se lo scongelamento viene effettuato in una stanza con temperatura superiore ai 20 °C, la durabilità del prodotto si riduce a 5 ore.

Dopo la lavorazione, si consiglia di servire il prodotto freddo e di conservarlo in frigorifero per una durata massima di 48 ore.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta batterica totale	500.000	kve/g
Stafilococchi	100	kve/g
Germi anaerobici – solfito riduttori	30	kve/g
E. coli	1	kve/g
Salmonella	assente	0/25 g
Listeria monocytogenes	100	kve/g

VALORI NUTRIZIONALI

valori energetici	347,03 Kcal/ 1447,25 Kj
Proteine	5,54 g
Totale carboidrati	33,34 g
Zuccheri	33,02 g
Fibre	0,56 g
Totale grassi	21,52 g
Di cui saturi	15,13 g
Sodio	0,15 g
Sale	0,006 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 derivati	NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	SI	
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	SI	
Frutta a guscio	NO	
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Mostarde e prodotti derivati	NO	NO
Sesamo e prodotti derivati	NO	NO
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	NO	SI
Molluschi e derivati	NO	NO
Lupini o prodotti derivati	NO	NO

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/200 e con le dichiarazioni dei nostri fornitori, questo prodotto non contiene OGM e non necessita della corrispondente etichettatura

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI IONIZZAZIONE

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai ns fornitori certifichiamo che il materiale di supporto è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde ai requisiti del regolamento europeo in vigore, relativo ai materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Questo prodotto è inoltre conforme alle direttive europee CEE/82/711, CEE/82/572, CEE/90/128.

(E' possibile richiedere il documento originale)

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

Peso netto confezione: 1380 g

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: 396x292x h82 mm

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 20

Cartoni per pallet: 160

Pallettizzazione: EPAL 120 cm x 80 cm

TMC: 15 mesi a -18 °C