



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

SCHEDA TECNICA
H301504 INDIVIDUAL 3 CIOCCOLATI
Ø 80 mm – 12 pz. – 115 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Mousse monoporzione al cioccolato

INGREDIENTI

Mix di crema 35% (crema, stabilizzante E407), mix di crema (**LATTE** intero in polvere, CREMA 40 %, grassi e oli vegetali non idrogenati (palma, cocco, palmistoo), tuorlo d'**UOVO**, agenti addensanti: E415, emulsionante. E473), cioccolato fondente 12% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsinante E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), cioccolato al latte 11% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), tuorlo d'**UOVO**, zucchero, acqua, cioccolato fondente 4% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), **BURRO**, sciroppo di glucosio, (**SOLFITI**), mix stabilizzante (stabilizzante E420, proteine della SOIA, emulsionante: E322 (**SOIA**) E471, E412, E415), 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	595,45 Kcal/ 2339,70 Kj
Proteine	6,15 g
Totale carboidrati	32,33 g
Zuccheri	28,11 g
Fibre	2,48 g
Totale grassi	48,72 g
Di cui saturi	29,91 g
Sodio	0,04 g
Sale	0,10 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	SI
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	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	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)

PALLETTIZZAZIONE 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