



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](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 01.09.2017

**SCHEMA TECNICA**  
**H301505 INDIVIDUAL PASSION FRUIT**  
**Ø 80 mm – 12 pz. – 100 g**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mousse monoporzione al passion fruit

#### 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 del frutto della passione (22%) glassa (sciroppo di glucosio, acqua, agente gelificante: E440, E406, E415, regolatore di acidità: E330, E509, conservante: E202, aroma), zucchero, frutto della passione, albume d'**UOVO** (albume d'**UOVO**, regolatore di acidità: E270, stabilizzante: E520), glassa (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, agente gelificante: E407, regolatore di acidità: E330, E331, conservante: E202, E211, aroma), acqua, purea di mango (mango 90%, zucchero), gelatina in polvere, conservante: E202

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 100 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	303,77 Kcal/ 1263,27 Kj
Proteine	4,17 g
Totale carboidrati	23,14 g
Zuccheri	22,91 g
Fibre	0,60 g
Totale grassi	21,83 g
Di cui saturi	15,56 g
Sodio	0,01 g
Sale	0,03 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 <sub>2</sub> 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)

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

Peso netto confezione: 1200 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