



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
H301506 INDIVIDUAL FRUTTI ROSSI
Ø 80 mm – 12 pz. – 105 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mousse monoporzione ai frutti rossi

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 frutti rossi (14%) lampone, fragola, ribes rosso, mirtillo, ribes nero, bacca di sambuco, zucchero, purea di lamponi 9% (lamponi 90%, zucchero), acqua, lamponi 6%, sciroppo di lamponi 5% (sciroppo di glucosio, acqua, lamponi, zucchero, agente gelificante: E406, E407, E440, regolatore di acidità: E330, E331, aroma, conservante: E202, coloranti: E163, E120), zucchero, gassa (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, agente gelificante: E407, regolatore di acidità: E330, E331, conservante: E202, E211, aroma), sciroppo di glucosio (**SOLFITI**), gelatina in polvere, coloranti: E120, acido citrico, conservante: E202

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 105 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 | 393,87 Kcal/ 1631,21 Kj |
| Proteine | 4,16 g |
| Totale carboidrati | 20,74 g |
| Zuccheri | 18,76 g |
| Fibre | 1,22 g |
| Totale grassi | 32,95 g |
| Di cui saturi | 23,57 g |
| Sodio | 0,34 g |
| Sale | 0,85 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 | 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)

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

Peso netto confezione: 1260 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