



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**  
**H301517 INDIVIDUAL YOGHURT**  
**12 PZ- 95 g**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Mousse monoporzione allo yoghurt con ripieno al pan di spagna

**INGREDIENTI**

UHT **CREMA** (**CREMA** e stabilizzante E407), sciroppo di glucosio, **YOGHURT** naturale 16,9% (**LATTE** pastorizzato, **LATTE** scremato in polvere, proteine del **LATTE**, addensanti: (gelatina, amido di mais e E-412), fermenti **LATTICI**), zucchero, acqua, agente gelificante (zucchero, gelatina), pan di spagna 3,8% (**UOVA** pastorizzate, farina di **FRUMENTO**, zucchero, agente lievitante: bicarbonato di sodio), stabilizzante: pectina, succo di limone, antiossidante: acido citrico monoidrato (E330), estratto naturale di vaniglia con semi, spezie

Può contenere tracce di **LATTE**, **UOVA**, **FRUMENTO**, cereali contenenti **GLUTINE** o derivati

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Peso medio singolo pezzo: 95 g

Dimensione: 38 x 63 x 63 mm

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA MONOPORZIONE**

Forma: cilindrica

Colore: bianco

Gusto: dolce tipico dello yoghurt

Odore: yoghurt

Consistenza: mousse, cremosa

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA DECORAZIONE**

Forma: foglio arrotolato

Colore: bianco intenso con piccoli puntini neri

Gusto: tipico del cioccolato bianco e della vaniglia

Odore: tipico del cioccolato bianco e della vaniglia

Consistenza: croccante

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)**

24 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 a una temperatura compresa tra i 5-8 °C per almeno 2/3 ore prima di lavorarlo.

## ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta batterica totale	<10 <sup>5</sup> ufc/g	<10 <sup>6</sup> ufc/g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	<1000 ufc/g	<10 <sup>4</sup> ufc/g	ISO 21528-2
E. Coli	<10 ufc/g	<10 <sup>2</sup> ufc/g	PEE/M30
Muffe e lieviti	<500 ufc/g	<10 <sup>4</sup> ufc/g	NF V08 -059
Salmonella	assente / 25g	assente / 25g	ISO 6579
Stafilocco aureo	<10 ufc/g	<10 <sup>2</sup> ufc/g	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	assente / 25g	assente / 25g	ISO 11290-2

## VALORI NUTRIZIONALI

valori energetici	204,6 Kcal/ 851,3 Kj
Proteine	2,7 g
Totale carboidrati	30,1 g
Zuccheri	18,7 g
Fibre	0,1 g
Totale grassi	8,8 g
Di cui saturi	5,4 g
Di cui monoinsaturi	2,1 g
Di cui polinsaturi	0,7 g
Sodio	52,0 mg
Sale	0,1 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	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	SI
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: 1,140 kg

Peso lordo confezione: 1,503 kg

Peso lordo cartone: 1,503 kg

Dimensione cartone: 385 x 295 x 85 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