



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
H301514 INDIVIDUAL CROCCANTE CIOCCOLATO
48 PZ- 30 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mousse monoporzione al cioccolato su fondo di biscotto

INGREDIENTI

Cioccolato al **LATTE** 23,8 % (zucchero, burro di cacao, massa di cacao, **LATTE** intero in polvere, siero del **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, UHT **CREMA** (**CREMA** e stabilizzante: E407), biscotti sbriciolati 14,3% (farina di **FRUMENTO**, zucchero, grasso del **LATTE** anidro, **LATTOSIO**, proteine del **LATTE**, sale, estratto di **MALTO** (**CAFFE' D'ORZO**), agente lievitante: E500ii), cioccolato 13,5 % (massa di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia), acqua, UHT crema di **LATTE** intero, zucchero, olio di girasole, sciroppo di glucosio, **NOCCIOLE**, cacao in polvere 0,6%, stabilizzante: pectina, antiossidante: acido citrico E330

Può contenere tracce di **LATTE**, **UOVA**, **SOIA**, **FRUMENTO**, cereali contenenti **GLUTINE**, **NOCCIOLE** e derivati

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 30 g

Dimensione: 22 x 40 x 40 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA MONOPORZIONE

Forma: quadrata

Colore: tipico del cioccolato

Gusto: dolce, tipico del cioccolato al latte e delle nocciole

Odore: tipico del cioccolato al latte

Consistenza: cremoso e croccante

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA DECORAZIONE

Forma: strato sottile

Colore: tipico del cioccolato fondente

Gusto: tipico del cioccolato fondente

Odore: tipico del cioccolato fondente

Consistenza: gelatinoso

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

VALORI NUTRIZIONALI

valori energetici	401,28 Kcal/ 1677,1 Kj
Proteine	5,07 g
Totale carboidrati	40,43 g
Zuccheri	33,63 g
Fibre	3,02 g
Totale grassi	23,94 g
Di cui saturi	11,93 g
Di cui monoinsaturi	7,36 g
Di cui polinsaturi	4,25 g
Sodio	119,16 mg
Sale	0,30 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	NO	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	SI	
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	NO
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: 1,803 kg

Peso lordo cartone: 1,803 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