



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
H301515 IONDIVIDUAL IRISH COFFEE
12 PZ- 85 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mousse monoporzione al cioccolato con ripieno di pan di spagna imbevuto di Irish Whisky con copertura in glassa di zucchero decorata con una spolverizzata di cacao in polvere

INGREDIENTI

UHT **CREMA** (**CREMA** e stabilizzante E407), cioccolato al **LATTE** (zucchero, crema di **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, massa di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia), zucchero, **UOVA** pastorizzate, pan di spagna (**UOVA** pastorizzate, zucchero, farina di **FRUMENTO**, acqua, bicarbonato di sodio), tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, crema Irish Whisky 3% (**CREMA**, zucchero, alcohol, aroma, Irish Whiskey, colorante: E150b, emulsionante: lecitina di **SOIA**, acqua, glassa al zucchero, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, sciroppo di caffè 1% (caffè, acqua, zucchero), agente gelificante: carragenina

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

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 85 g
Dimensione: 37 x 47 x 72 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA MONOPORZIONE

Forma: ovale
Colore: bianco e marrone
Gusto: dolce, tipico del cioccolato e del caffè
Odore: tipico del cioccolato e del caffè
Consistenza: mousse e pan di spagna

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA DECORAZIONE

Forma: polvere
Colore: marrone scuro
Gusto: tipico del cioccolato fondente
Odore: tipico del cioccolato
Consistenza: polvere

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	317 Kcal/ 1320,1 Kj
Proteine	5,98 g
Totale carboidrati	26,18 g
Zuccheri	23,67 g
Fibre	0,86 g
Totale grassi	20,32 g
Di cui saturi	12,46 g
Di cui monoinsaturi	5,83 g
Di cui polinsaturi	1,46 g
Sodio	57,36 mg
Sale	0,15 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 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: 1,020 kg

Peso lordo confezione: 1,383 kg

Peso lordo cartone: 1,383 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