



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
H301516 INDIVIDUAL CHEESECAKE
12 PZ- 95 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mousse monoporzione al formaggio aromatizzata alla vaniglia con ripieno di pan di spagna e gelatina ai frutti rossi arrotolata in un foglio decorativo di cioccolato bianco

INGREDIENTI

UHT **CREMA (CREMA** e stabilizzante E407), cioccolato 11,3% (zucchero, burro di cacao, crema di **LATTE** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia, zucchero, purea di frutti rossi zuccherati (fragole, ribes rosso, sciroppo di glucosio (zucchero, acqua), ribes nero, mora, lampone, mirtillo, bacca di sambuco, crema di **FORMAGGIO** pastorizzato 10,3% (**BURRO**, **CREMA**, **LATTE** intero, **LATTE** solido, sale, stabilizzante (carragenina E407), conservante (acido sorbico e fermenti lattici), UHT **LATTE**, tuorlo d'UOVO pastorizzato, pan di spagna 3,2% (**UOVA** pastorizzate, zucchero, farina di **FRUMENTO**, acqua, agente lievitante: bicarbonato di sodio), sciroppo di glucosio, purea di ribes nero zuccherata 2% (purea di ribes nero e zucchero), amido di mais, stabilizzante: pectina, agente gelificante: carragenina, succo di limone, semi di vaniglia di Bourbon, estratto naturale di vaniglia

Può contenere tracce di **LATTE**, **UOVA**, **SOIA**, **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 e rosso intenso al centro

Gusto: dolce della crema al formaggio aromatizzata alla vaniglia e acido dei frutti rossi

Odore: fruttato

Consistenza: mousse, gelatina, pan di spagna

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 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	256,48 Kcal/ 1125,27 Kj
Proteine	4,78 g
Totale carboidrati	26,99 g
Zuccheri	23,96 g
Fibre	0,68 g
Totale grassi	15,70 g
Di cui saturi	9,66 g
Di cui monoinsaturi	4,81 g
Di cui polinsaturi	1,18 g
Sodio	0,15 g
Sale	0,18 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	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