



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, 18.10.2018

SCHEMA TECNICA
H301525 TARTELLETTA CREMEUX VANIGLIA-BASILICO
Ø 65 mm – 24 PEZZI A CONFEZIONE – 70 g al pezzo



PRODOTTO SURGELATO – CONSERVARE A -18°C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tartelletta dolce con sfera “cremosa” al sapore di vaniglia e basilico.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C.

PACKAGING: 24 PEZZI PER SCATOLA

Peso netto del prodotto: 1,680 kg

Peso di un singolo pezzo: 70 g

INGREDIENTI

Tartelletta (farina di **FRUMENTO**, **BURRO**, zucchero, **UOVA**, agenti lievitanti: E450i – E500ii, sale, aroma (vaniglia)); **CREMA** (35% FC) (**CREMA**, stabilizzatore: E407), zucchero, acqua, basilico (1%), tuorlo d'**UOVO**, **BURRO**, **UOVA** intere, puree di limone (limone (88%), sciroppo di zucchero), gelatina in polvere, semi di vaniglia (<1%), conservante: E202.

DIMENSIONE

Diametro: 65 mm

ISTRUZIONI PER L'USO – se il prodotto viene mantenuto in frigorifero (massimo 7°C)

Scongelare il prodotto in frigorifero per 4 ore (togliendolo dal suo imballo)

Dopo che il prodotto è scongelato, mantenerlo in frigorifero per massimo 48 ore.

Se, invece, il prodotto dovesse essere scongelato a temperatura ambiente (circa 20°C), il prodotto deve essere consumato entro 5 ore!

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

15 mesi dalla data di produzione – Prodotto conservato a -18°C

21 giorni se il prodotto viene conservato a -12°C

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto surgelato a -18°C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA	METODO
Conta batterica totale	500 000 /g	3M-01/01-09/89
Stafilococco	100 /g	3M-01/09-04/03
Enterobacteriaceae	100 /g	3M-01/6-09/97
E.coli:	10 /g	3M-01/08-06/01
Salmonella	Assente/25 g	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes	100 /g	BRD 07/16-01/09

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	401,75 Kcal/ 1682,38 Kj
Grassi	25,07 g
Di cui saturi	19,41 g
Carboidrati	38,97 g
Di cui zuccheri	28,82 g
Fibre	1,13 g
Proteine	4,5 g
Sodio	0,4 g
Sale	1,00 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 prodotti derivati	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	SI	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

IRRADIAZIONI

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della direttiva CE 1992/, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

(E' possibile richiedere il documento originale)

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

Peso netto del prodotto: 1,680 kg

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Dimensioni: 396 x 292 x 82 mm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 20

Strati per pallet: 8

Cartoni per pallet: 160

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 15 mesi

PRODOTTO IN BELGIO