



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

SCHEDE TECNICA
H301530 SANS SOUCI ASSORTITO
Ø 25 mm – 40 PEZZI A CONFEZIONE – 15/20 g al pezzo



PRODOTTO SURGELATO – CONSERVARE A -18°C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Piccolo desserts surgelati, di diversi gusti.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C.

PACKAGING: 40 PEZZI PER SCATOLA (10 per strato – 10x4 = 40)

Peso netto del prodotto: 0,600 kg

Peso di un singolo pezzo: +/- 15 g

INGREDIENTI

1. Dome al lampone

CREMA mix (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%), grassi ed oli vegetali non idrogenati (palma, cocco, palmisto), tuorlo d'**UOVO**, addensante: E415, emulsionante: E473) (40%), acqua (21%), pan di spagna bianco (**UOVA**, farina di **FRUMENTO**, acqua, zucchero, amido di **FRUMENTO**, agenti lievitanti: E450i – E500ii, emulsionanti: E472b – E477, sciroppo di glucosio in polvere, siero di **LATTE** in polvere, farina di **SOIA**, addensante: e415) (8%), **LATTE** di mandorla (zucchero, acqua, **MANDORLE** (5%), **LATTE** in polvere, aroma) (8%), glassa al lampone (sciroppo di glucosio, acqua, lampone, zucchero, addensante: E406 – E407 – E440, regolatori di acidità: E330 – E331, aroma, conservante: E202, coloranti: E163 – E120) (5%), zucchero (3%), colorante: E120 (3%), gelatina in polvere (3%), tuorlo d'**UOVO** (3%), cioccolato bianco (zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), vanillina naturale) (3%), **PISTACCHIO** (2%), conservante: E202.

2. Dome al cioccolato

CREMA mix (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%), grassi ed oli vegetali non idrogenati (palma, cocco, palmisto), tuorlo d'**UOVO**, addensante: E415, emulsionante: E473) (41%), cioccolato fondente (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia) (19%), base biscuit marrone (**UOVA**, farina di **FRUMENTO**, acqua, zucchero, amido di **FRUMENTO**, cacao, agenti lievitanti: E450i – E500ii, emulsionanti: E472b – E477, sciroppo di glucosio in polvere, siero di **LATTE** in polvere, farina di **SOIA**, sale, addensante: E415) (9%), tuorlo d'**UOVO** (8%), glassa (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, cacao in polvere a ridotto contenuto di grassi, gelatina, acido: E334, conservante: E202) (7%), acqua (7%), zucchero (5%), cioccolato bianco (zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), vanillina naturale) (3%), gelatina in polvere, conservante: E202.

3. Javanais quadrato

Zucchero, acqua, **BURRO** (18%), **MANDORLA** (10%), tuorlo d'**UOVO**, margarina (grassi ed oli idrogenati (palma, cocco, colza in proporzioni variabili), acqua, emulsionanti: E322 – E471, sale (0,2), **LATTE** scremato in polvere, acido: E330, conservante: E202, colorante: E160a, aroma), cioccolato fondente (3%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), farina di **FRUMENTO** (farina di **FRUMENTO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi), cioccolato bianco (zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), vanillina naturale), albume d'**UOVO** in polvere (albume d'**UOVO** in polvere, stabilizzatore: E1505, addensante: E415), cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia). Sciroppo di glucosio (**SOLFITI**), estratto di caffè (acqua, caffè, zucchero), **CREMA** (35% FC) (**CREMA**, stabilizzatore: E407), stabilizzatore mix (stabilizzante: E420, proteine di **SOIA**, emulsionanti: E322 (**SOIA**) E471 – E412 – E415), glassa (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, cacao in polvere a ridotto contenuto di grassi, gelatina, acido: E334, conservante: E202), **LATTE** intero in polvere, conservante: E202.

4. Miserable quadrato

Zucchero, acqua, **BURRO**, **MANDORLE**, feuilletine (farina di **FRUMENTO**, zucchero, grassi vegetali (girasole, colza) in proporzioni variabili, grasso del **LATTE** anidro, zucchero del **LATTE**, sale, farina di **MALTO**, agente lievitante: E500ii, emulsionante: E322 (girasole), anti-ossidante: E306) tuorlo d'**UOVO**, **NOCCIOLE** (**NOCCIOLE** 50%, zucchero, emulsionanti: E322 (**SOIA**) E476), margarina (grassi ed oli idrogenati (palma, cocco, colza in proporzioni variabili), acqua, emulsionanti: E322 – E471, sale (0,2), **LATTE** scremato in polvere, acido: E330, conservante: E202, colorante: E160a, aroma), decorazione in zucchero (zucchero, amido di **FRUMENTO**, grasso vegetale (palma)), burro di cacao, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), decoro in cioccolato (destrosio, cacao magro in polvere, amido, oli vegetali totalmente idrogenati (palma kernal), olio vegetale (rapa), aroma), farina di **FRUMENTO** (farina di **FRUMENTO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi), albume d'**UOVO** in polvere (albume d'**UOVO** in polvere, stabilizzatore: E1505, addensante: E415), estratto di vaniglia (sciroppo di fruttosio, estratto di vaniglia, semi di vaniglia), conservante: E202.

5. Mango quadrato

Composta di mango (31%) (mango (84%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, acidificante: E330), **CREMA** mix (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%), grassi ed oli non idrogenati (palma, cocco, palma Kernel), tuorlo d'**UOVO** in polvere, addensante: E415, emulsionante: E473), puree di passion fruit, zucchero, glassa (sciroppo di glucosio, acqua, addensanti: E440 – E406 – E415, regolatore di acidità: E330 – E509, conservante: E202, aroma), acqua, **UOVA** intere, glassa (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, addensante: E440, acido: E330 – E332 – E330, conservante: E202, aroma naturale), chiara d'**UOVO** (chiara d'**UOVO**, regolatore di acidità: E270, stabilizzatore: E520), farina di **FRUMENTO** (farina di **FRUMENTO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi), puree di mango (mango (90%), zucchero), tuorlo d'**UOVO**, polvere di gelatina, amido (**FRUMENTO**), agente lievitante: E500 (ii), agente lievitante: E503 (ii), conservante: E202.

6. Dessert al lampone quadrato

Zucchero, **CREMA** mix (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%), grassi ed oli non idrogenati (palma, cocco, palma kernel), tuorlo d'**UOVO**, addensante: E415, emulsionante: E473), chiara d'**UOVO** (chiara d'**UOVO**, regolatore di acidità: E270, stabilizzante: E520), puree di lampone (14%) (lamponi (90%), zucchero), glassa al lampone (sciroppo di glucosio, acqua, lampone, zucchero, addensanti: E406 – E407 – E440, regolatore di acidità: E330 – E331, aroma, conservante: E202, coloranti: E163 – E120), **MANDORLE**, acqua, **PISTACCHIO**, puree di fragola (fragola (90%), zucchero, gelatina in polvere, farina di **FRUMENTO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi), colorante: E120, colorante verde (acqua, colorante: E101 – E141, alcohol), conservante: E202.

7. Croquant tonka

CREMA (35% FC) (**CREMA**, stabilizzatore: E407), cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), zucchero, acqua, Feuilletine (5%) (farina di **FRUMENTO**, zucchero, grasso vegetale (girasole, colza) in variabili proporzioni, grasso del **LATTE** anidro, zucchero del **LATTE**, proteine del **LATTE**, sale, farina di **MALTO**, agente lievitante: E500ii, emulsionante: E322 (girasole), anti-ossidante: E306), **NOCCIOLE** (**NOCCIOLE** 50%, zucchero, emulsionante: E322 (**SOIA**) E 476), **CREMA** mix (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%), grassi ed oli non idrogenati (palma, cocco, palma kernel), tuorlo d'**UOVO**, addensante: E415, emulsionante: E473), **MANDORLE**, burro di cacao, tuorlo d'**UOVO**, cioccolato fondente (2%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), **NOCCIOLE** praline (**NOCCIOLE** (50%), zucchero, emulsionante: E322 (**SOIA**)), **BURRO**, olio di girasole, farina di **FRUMENTO** (farina di **FRUMENTO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi), sciroppo di glucosio (**SOLFITI**), albume d'**UOVO** in polvere (albume d'**UOVO** in polvere, stabilizzatore: E1505, addensante: E415), gelatina in polvere, stabilizzatore mix (stabilizzatore: E420, proteine di **SOIA**, emulsionante: E322 (**SOIA**) E471 E412 E415), baccello di vaniglia, fava di tonka, glassa (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, cacao in polvere a ridotto contenuto di grassi, gelatina, acido: E334, conservante: E202), **LATTE** intero in polvere.

8. Croquant al mascarpone

MASCARPONE (17%) (**CREMA**, regolatore di acidità: E330), **CREMA** mix (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%), grassi ed oli non idrogenati (palma, cocco, palm kernel), tuorlo d'**UOVO**, addensante: E415, emulsionante: E473), zucchero, acqua, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, massa di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), tuorlo d'**UOVO**, feuilletine (5%) (farina di **FRUMENTO**, zucchero, grasso vegetale (girasole, colza) in variabili proporzioni, grasso del **LATTE** anidro, zucchero del **LATTE**, proteine del **LATTE**, sale, farina di **MALTO**, agente lievitante: E500ii, emulsionante: lecitina (girasole), anti-ossidante: E306), **NOCCIOLE** (**NOCCIOLE** 50%, zucchero, emulsionante: E322 (**SOIA**) E476), **MANDORLE**, burro di cacao, cioccolato fondente (2%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia) (2%), **NOCCIOLA** praline (**NOCCIOLE** (50%), zucchero, emulsionante: E322 (**SOIA**)), cioccolato bianco (zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), vanillina naturale), **BURRO**, farina di **FRUMENTO** (farina di **FRUMENTO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi), olio di girasole, sciroppo di glucosio (**SOLFITI**), gelatina in polvere, albume d'**UOVO** in polvere (albume d'**UOVO** in polvere, stabilizzatore: E1505, addensante: E415), stabilizzatore mix (stabilizzatori: E420, proteine della **SOIA**, emulsionanti: E322 (**SOIA**) E471 E412 E415), **LATTE** intero in polvere, colorante: E171, **CREMA** (35% FC) (**CREMA**, stabilizzante: E407), glassa (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, cacao in polvere a ridotto contenuto di grassi, gelatina, acido: E334, conservante: E202).

9. Pèrigourdine (pralina al cioccolato)

CREMA mix (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%), grassi ed oli non idrogenati (palma, cocco, palma kernel) tuorlo d'**UOVO**, addensante: E415, emulsionate: E473), acqua, zucchero, **MANDORLE**, glassa (sciroppo di glucosio, acqua, addensanti: E440 E406 E415, regolatore di acidità: E330 E509, conservante: E202, aroma), tuorlo d'**UOVO**, **NOCCIOLE** praline (5%) (**NOCCIOLE** (50%), zucchero, emulsionante: E322 (**SOIA**)), **NOCCIOLINE** (4%), cioccolato fondente (4%) (zucchero, massa di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), farina di **FRUMENTO** (farina di **FRUMENTO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi), zucchero candito/caramellato (zucchero, sciroppo candito/caramellato, colorante: E150c), albume d'**UOVO** in polvere, (albume d'**UOVO** in polvere, stabilizzatore: E1505, addensante: E415), sciroppo di glucosio (**SOLFITI**), gelatina in polvere, caffè, zucchero a velo (zucchero, amido di **FRUMENTO**), conservante: E202.

10. Tiramisù

CREMA mix (**LATTE** intero, **CREMA** (40% FC) (30%), grassi ed oli non idrogenati (palma, cocco, palma kernel) tuorlo d'**UOVO**, addensante: E415, emulsionate: E473), acqua, zucchero, **MASCARPONE** (11%) (**CREMA**, regolatore di acidità: E330), speculoos/biscotto alla cannella tipico belga (8%) (farina di **FRUMENTO**, zucchero, oli e grassi vegetali (palma, colza), sciroppo di zucchero candito/caramellato, agente lievitante: E500ii, sale, cannella), tuorlo d'**UOVO**, **UOVA** intere, **MANDORLE**, zucchero a velo (zucchero, amido di **FRUMENTO**), caramello (caramello (74%), acqua, zucchero, aroma naturale, amido modificato di mais, colorante: E150c, conservante: E202), gelatina in polvere, farina di **FRUMENTO** (farina di **FRUMENTO**, farina di malto di **FRUMENTO**, acido: E300, enzimi), **BURRO**, albume d'**UOVO** in polvere (albume d'**UOVO** in polvere, stabilizzatore: E1505, addensante: E415), caffè (<1%), cioccolato fondente (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), burro di cacao, olio di girasole, **LATTE** intero in polvere, conservante: E202.

DIMENSIONE

Diametro: le misure sono variabili

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

Scongela 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	423,07 Kcal/ 1516,15 Kj
Grassi	25,98 g
Di cui saturi	20,49 g
Carboidrati	33,99 g
Di cui zuccheri	30,38 g
Fibre	1,60 g
Proteine	6,01 g
Sodio	0,08 g
Sale	0,20 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	No
Uova e prodotti a base di uova	SI	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	Si	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	SI	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	Si	
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	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Si	
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: 0,600 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