



ICEWER s.r.l.
Via del lavoro, 62 Z.I.
31016 Cordignano (TV)
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Cordignano, 06.08.20

SCHEMA TECNICA
D702743 AMUSETTE
36x75 mm
84 PEZZI PER SCATOLA

CODICE EU: 19059080



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno a base di pasta neutra. Pronto da farcire. A forma di cucchiaino.

INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO**, oli e grassi vegetali (palma, cocco, colza, colorante: E160a), amido di riso, **UOVA** da allevamento all'aperto, zucchero, sale, acqua, lievito inattivo.

Può contenere tracce di **LATTE**.

	%	Paese di provenienza
Farina di FRUMENTO	63	Francia
oli e grassi vegetali (palma, cocco , colza, colorante: E160a)	24	Belgio
Amido di riso	5	Francia
UOVA da allevamento all'aperto	3	Francia
Zucchero	2	Belgio
Sale	1	Belgio
Acqua	1	Belgio, Francia, USA
Lievito inattivo	<1	Belgio

DIMENSIONE E PESO del singolo pezzo

Peso del singolo pezzo: 3,5 g
Lunghezza: 75 mm
Larghezza: 36 mm

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo asciutto (10 °C - 25 °C), lontano da fonti di calore, umidità e raggi solari

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: neutro
Consistenza: croccante
Sapore: neutro

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale (30 °C)	1.000
Enterobacteriaceae/g	10
Coliformi (30 °C)	100
E. Coli	0
Salmonella	Assente
Stafilococco aureo	20
Muffe e lieviti	100

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valori energetici	509 Kcal/ 2.128 Kj
Carboidrati	58,96 g
Zuccheri	3,26 g
Grassi	25,84 g
Di cui saturi	12,97 g
Di cui trans	0,24 g
Proteine	8,72 g
Fibre	2,64 g
Sale	1,51 g

Informazioni nutrizionali

Halal	No
Kosher	No
Coeliac	No
Adatto ai vegani	No
Adatto ai vegetariani	Si

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

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)

ALLERGENI

	Si	No	Possibili Tracce nella linea di produzione	Possibili tracce nel sito di produzione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova	X		X	X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		
Soia e prodotti a base di soia		X		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)		X	X	X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape		X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X		
Lupino e prodotti a base di lupino		X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X		

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

Peso netto della confezione: 0,294 kg

Peso lordo della confezione: 0,294 kg

Peso lordo del cartone: 0,599 kg

Dimensioni: altezza 67 mm, larghezza 400 mm, profondità: 300 mm

Codice EAN 13 confezione: 8055277486318

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 21

Cartoni per pallet: 168

Dimensioni pallet: 1.200 x 800 x 1.558 mm

SHELF LIFE: 12 mesi

Prodotto nello stabilimento ZI De La Rouge Porte - B.P. 153 - 59250 Halluin (Francia).