



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, 29.06.2020

SCHEDA TECNICA:
D704113 MINI TRENDY ASSORTITI
QUADR: 35 X 35 MM – ROT: DIAM 40 MM -
BARCHETTA 60 X 30 MM
152 PEZZI PER SCATOLA
CODICE DOGANALE: 19059070



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mini tartellette a bordo dritto, di forma quadrata-rotonda e a barchetta, pronte per essere farcite. Sapore neutro per applicazioni salate e dolci.

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

peso medio circa 7,3 g
rotondo: 40 mm circa
quadrato: 35x35 mm circa
barchetta: 60x30 mm circa

INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO** arricchita (**GLUTINE**) (farina di **FRUMENTO**, niacina, ferro, mono nitrato di tiamina, riboflavina, acido folico), grasso di palma, farina di mais, acqua, amido di riso, sale, lievito inattivo.

Prodotto in uno stabilimento dove si usano **NOCCIOLE, ARACHIDI, SOIA, LATTE e UOVA**

	%	Paese di provenienza
Farina di FRUMENTO arricchita (GLUTINE) (farina di FRUMENTO , niacina, ferro, mono nitrato di tiamina, riboflavina, acido folico)	48	USA
Grasso di palma	29	Malaysia
Farina di mais	12	USA
Acqua	6	Belgio, Francia, USA
Amido di riso	3	Belgio
Sale	<1	USA
Lievito inattivo	<1	Estonia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: neutro

Consistenza: croccante

Gusto: neutro

PACKAGING

152 pezzi per scatola

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto, areato e igienicamente sicuro.

Conservare a temperatura ambiente tra i +10°C e i +25°C.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

15 mesi dalla data di produzione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale 30°C/g	1000
Enterobacteriaceae/g	10
Coliformi 30°C/g	-
E. coli/g	-
Salmonella/g	assente
Stafilococco aureo/g	20
Muffe e lieviti	-

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	520 Kcal/ 2170 Kj
Grassi	30,63 g
Di cui saturi	14,83 g
Carboidrati	53,79 g
Di cui zuccheri	0,60 g
Fibre	2,43
Proteine	6,06 g
Sale	0,61 g

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				
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)		X	X	X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		X		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		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Halal	No
Kosher	Si
Prodotto adatto ai celiaci	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.

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

Peso netto confezione: 0,789 kg
Peso lordo confezione: 1,108 kg
Peso lordo cartone: n/d
Dimensione confezione: 387 x 292 x 86 mm
Codice EAN cartone: n/d
Codice EAN 13 confezione: 3528960005974
Codice EAN/UCC 128: n/d
Cartoni per strato: 8
Strati per pallet: 20
Cartoni per pallet: 160
Dimensioni pallet: 1.200 x 800 x 1.558 mm
Durata prodotto: 15 mesi