



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

SCHEDA TECNICA
PAN DI SPAGNA CACAO SOTTILE
COD. ART. A305207

Rev. 03
Del 30/09/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pan di Spagna al cacao– prodotto da forno
Prodotto per uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio



INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, UOVO, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante: E471; cacao magro in polvere 1,5%, agenti lievitanti: E450i-E500ii; sale, conservante: E202, aromi naturali.
Può contenere LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.

DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni singolo foglio: 580 x 380 mm \pm 20 mm
Spessore singolo foglio: 12 mm \pm 1 mm
Peso singolo foglio: 550 g \pm 8%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: come da immagina, marrone
Aspetto: foglio di pan di spagna integro, come da immagine
Gusto: tipico del pan di spagna al cacao

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

270 giorni dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a temperatura ambiente. In un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 8 fogli di pan di spagna

PACKAGING

Tipo di confezionamento	Termosaldato
Imballo primario	Busta in OPA/PE O7 – foglio di carta PAP22
Imballo secondario	Scatola cartone PAP20

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 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.

OGM

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

RADIAZIONI

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.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g**ANALISI MICROBIOLOGICA**

Valori energetici	1260 Kj /298 Kcal
Grassi	3.5 g
di cui saturi	1.3 g
Carboidrati	57 g
di cui zuccheri	26 g
Proteine	8.5 g
Fibre	1.9 g
Sale	0.71 g

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 1.000 ufc/g
Enterobatteri	< 10 ufc/g
Stafilococco coagulasi +	< 10 ufc/g
Listeria	assente
Lieviti	< 500 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Salmonella	assente

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì (farina di frumento)	Sì
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Sì (uovo)	Sì
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	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	Sì
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
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

CONTAMINANTI

Le materie prime impiegate rispettano i limiti di legge relativi i valori massimi di contaminanti (Reg. UE 2023/915 e succ. modifiche per quanto riguarda metalli pesanti, micotossine e diossine; Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche sui residui di antiparassitari; Reg.UE 2158/2017 sui limiti di acrilammide negli alimenti).

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI

Codice doganale: 19059070
 Peso netto del cartone: 4.400 g
 Dimensioni: 590 x 390x 150mm
 Codice EAN 13 cartone: 0805896435141
 Cartoni per strato: 4
 Strati per pallet: 13
 Cartoni per pallet 52
 Dimensioni pallet: 80 x 120 cm

Prodotto e confezionato in Italia nello stabilimento di Paese (Tv) distribuito da Ice Wer Srl via del Lavoro, 62 Cordignano (Tv)