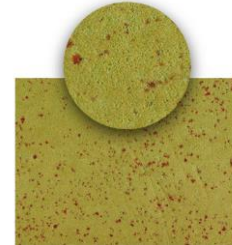




ICEWER s.r.l.
Via del Lavoro 62, -Z.I.-
31016 Cordignano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Revisione del 26.05.2020

SCHEDA TECNICA
A307133 JOCONDE PISTACCHIO LAMPONE
580 x 380 x H 5 mm – 10 PEZZI X SCATOLA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno.

Pan di spagna sottile – gusto tipico del pistacchio aromatizzato al lampone. Molto morbido e malleabile.

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Peso: 400 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 2 mm

Colore: verde con puntini rossi (del lampone)

Gusto: tipico del pistacchio, aromatizzato al lampone

Umidità: 18% +/- 2

INGREDIENTI:

UOVA intere, zucchero, farina di **GRANO** tenero, acqua, lamponi in pezzi (purea di lamponi, saccarosio, mela, destrosio, fibra d'ananas, addensanti: alginato di sodio E401, fosfato di calcio E341, aromi, correttori di acidità: E330-E332, coloranti: E120), stabilizzante: **SORBITOLO (GLUTINE)**, polvere di bianco d'**UOVO**, aroma naturale di **PISTACCHIO, MANDORLE** in polvere, spinaci in polvere, emulsionante E471 (E477, stabilizzante: glicole propilenico), farina di piselli, lievito in polvere E450-E500 (anti agglomerante: amido di **GRANO**), fecola di patate, proteine del **LATTE**.

n.b.: E477 e il glicole propilenico possono essere considerati come composti chimici e possono non essere dichiarati nella lista ingredienti del prodotto finito.

Può contenere tracce di **SOIA**

PACKAGING:

Scatola da 10 pezzi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

H°: da 60% a 80%

DURATA' DEL PRODOTTO: 18 mesi dalla data di produzione a -18° C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	341 Kcal/ 1441 Kj
Totale carboidrati	63.93 %
Zuccheri	46.71 %
Grassi	5.97 %
Di cui saturi	1.56 %
Proteine	7.67 %
Fibre	1.47 %

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	No	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	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

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

DICHIARAZIONE TRATTAMENTI IONIZZANTI

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

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 lordo della confezione: 4.000 kg

Peso lordo del cartone: 4.225 kg

Peso netto della confezione: 225 g

Dimensioni: 600 X 400 X 90 mm

Codice EAN 13 confezione: 3660128211176

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 4

Strati per pallet: 18

Cartoni per pallet: 72

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 18 mesi

Prodotto nello stabilimento di rue de Bitburg – BP 48 – 08 303 RETHEL Cedex