



ICE WER 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

Data revisione 12.11.2019

SCHEDA TECNICA
A310144 BASE GANACHE JAVANAIS
255 x 155 mm – 4 pz. – 300 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Base dessert al cioccolato

INGREDIENTI

Javanais 28% (zucchero, albume d'UOVO, **MANDORLE** in polvere (21,5%), farina di **FRUMENTO**, amido di **FRUMENTO**, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionanti E477, E472b, E471, amido di **SOIA**, addensante E415, sale), cioccolato al latte 18% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, massa di cacao, siero di **LATTE** in polvere, emulsionate: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia), Feuilletine 13% (zucchero, farina di **FRUMENTO**, grassi vegetali (girasole, colza) in proporzioni variabili, grasso del **LATTE** anidro, zuccheri del **LATTE**, proteine del **LATTE**, sale, farina di **MALTO**, agente lievitante: E500ii, emulsionante: lecitina (girasole), anti ossidante E306), **NOCCIOLE** (**NOCCIOLE** (50%), zucchero, emulsionante: lecitina di **SOIA**, emulsionante: E476), **CREMA** (30% FC) (**CREMA**, stabilizzante: E407), Cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma: vaniglia), burro di cacao, **BURRO**, mix stabilizzante (stabilizzatore: E420, proteine della **SOIA**, emulsionanti: E322 (**SOIA**) E471, E412, E415), acqua.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 300 g

Dimensione: 255 x 155 mm

SHELF LIFE

21 giorni se conservato a -12 °C

15 mesi dalla data di produzione, se conservato a -18 °C

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSIGLI DI UTILIZZO

Conservare il prodotto a -18 °C.

Si consiglia di togliere il prodotto ancora congelato dalla confezione e lasciarlo scongelare in frigorifero per quattro ore prima di lavorarlo. Dopo la lavorazione, si consiglia di servire il prodotto freddo e di conservarlo in frigorifero per una durata massima di 48 ore.

Se lo scongelamento viene effettuato in una stanza con temperatura superiore ai 20 °C, la durabilità del prodotto si riduce a 5 ore. **NON RICONGELARE**

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta batterica totale	500.000	kve/g
Stafilococchi aurei	100	kve/g
Enterobacteriaceae	100	kve/g
E. coli	10/g	kve/g
Salmonella	assente	0/25 g
Listeria monocytogenes	100	kve/g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

valori energetici	478,88 kcal / 2005,36 kj
Totale grassi	31,27 g
Di cui saturi	15,00 g
Carboidrati	42,30 g
Di cui zuccheri	32,23 g
Proteine	5,22 g
Fibre	3,70 g
Sodio	0,10 g
Sale	0,26 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	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	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.

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

Peso netto confezione: 1200 g

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione confezione: 300 x 240 x 55 mm

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 11

Strati per pallet: 9

Cartoni per pallet: 99

Pallettizzazione: EPAL 120 cm x 80 cm

TMC: 15 mesi a -18 °C

Prodotto nello stabilimento di Avenue Nadine Pollet-Sengier 2, B 7700 Luignee -Moeskroen