



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 emissione 24.02.2021

SCHEMA TECNICA
A505103 BIGNE' A GOCCIA
diametro 20/22 mm
8 sacchetti da 250 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno a base di pasta lievitata e rigonfia

INGREDIENTI

UOVA (90% allevamenti italiani, 10% CE), farina di **GRANO** tenero tipo "00" (Italia), olio di cocco (Filippine, Indonesia, Papua Nuova Guinea) acqua, sale marino (Italia), agente lievitante: carbonato acido d'ammonio (E503ii) (Germania).

Può contenere tracce di **LATTE** e **SOIA**

DIMENSIONE PRODOTTO

Peso medio (per singolo bignè): 0,5 g
Diametro del singolo bignè: 20-22 mm

PACKAGING:

8 sacchetti da 250 g

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Dopo aver mescolato tutti gli ingredienti, l'impasto viene rovesciato in una vasca provvista di stampi. Gli stampi fanno fuoriuscire delle palline di impasto che passano direttamente nel forno di cottura. In successione i gusci vengono fatti essiccare in apposito essiccatoio, ed infine confezionati.

SHELF LIFE

15 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto nell'involucro originale. Tenere al riparo da fonti dirette di luce o calore.

CARATTERISTICHE FISICHE

Umidità: 10% Max

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale	Max 1.000 U.F.C./g
Lieviti e muffe	Max 50 U.F.C./g
Germi patogeni	Assenti U.F.C./g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	555 Kcal/ 2312 Kj
Totale carboidrati	40 g
Zuccheri	0,5 g
Grassi	37 g
Di cui saturi	30 g
Proteine	15 g
Fibre	1,0 g
Sale	0,46 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	No	SI
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
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

OGM

I prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 ED 1830/2003 relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati.

DICHIARAZIONE TRATTAMENTI IONIZZANTI

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

RINTRACCIABILITA'

In conformità con il Regolamento CE 178/2002, il nostro fornitore garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e delle materie di confezionamento impiegati nonché di tutti i controlli effettuati ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i propri prodotti finiti.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

Conforme a tutte le disposizioni legislative pertinenti con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea ed italiana: REG CE 1938/2004, REG CE 1895/2005, REG CE 597/2008, REG CE 10/2011, DM 21/03/73 E DM 777/82.

CONFEZIONAMENTO

Descrizione imballo primario: film neutro PE-LD

Descrizione imballo secondario: dim. Int. 541 x 235 x 325

Etichetta: cartone etichettato

Il materiale di confezionamento risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità ai regolamenti vigenti.

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

Peso netto della confezione: 2 kg

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Dimensioni: 541 x 235 x 325

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 7

Strati per pallet: 7

Cartoni per pallet: 49

Dimensioni pallet: 90x120 cm x h 2.50 cm

Shelf life: 15 mesi

PRODOTTO IN ITALIA