



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

SCHEDA TECNICA
BIGNE GRANDE
COD. ART. A505113

Rev. 01
Del 02.10.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno. Semilavorato destinato all'azienda alimentare, riservato ad un uso professionale.

INGREDIENTI: UOVA (Italia), farina di GRANO tenero tipo "00" (Italia), margarina (90% olio di palma, acqua), acqua, agente lievitante: E503ii, sale.

Può contenere: SOIA, LATTE, SENAPE.



CARATTERISTICHE PRODOTTO

COMPONENTE	MATERIALE
Colore: dorato	Dimensioni: diam 60 mm
Aspetto: come da foto, integro e intatto	Peso: 8 g circa
Gusto: neutro	Umidità max 10%

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

15 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 1500 g (circa 180 pezzi)

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
FILM	POLIPROPILENE POLIESTRUSO
SCATOLA	CARTONE

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 e agli articoli 5.4 e 5.5 del Regolamento EU 2025/40 (PPWR) per il quale i processi di lavorazione non prevedono in alcun modo l'impiego di metalli pesanti quali: Piombo; Mercurio; Cadmio; Cromo esavalente e non vengono aggiunti intenzionalmente sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) e le materie prime utilizzate non contengono sostanze appartenenti alla famiglia dei PFAS

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

Valori energetici	2241 Kj / 537 Kcal
Grassi	33g
di cui saturi	15 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	<0.5 g
Proteine	15 g
Sale	0.5 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<1000 ufc/g
Listeria	0 in 25 g
Escherichia Coli	0 in 25 g ufc/g
Lieviti e muffe	<50 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	sì	sì
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	sì	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* e prodotti derivati	No	No
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 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

* mandorla, nocciola, pistacchio, noce, pinolo, anacardo o noce di Acaja, noce di Pecan, noce del Brasile, noce del Queensland

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1905908000
codice EAN confezione	Non presente
dimensioni unità di vendita	541 X 235 X 235 mm
Peso netto unità di vendita	1500 g (confezione con 6 sacchetti)
Scatole per pallet	49 cartoni (7 starti da /)

Prodotto in Italia per Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv