



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

SCHEDA TECNICA
ECLAIR MEDIO AL BURRO
COD. ART. A505507

Rev. 02
Del 02.10.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

prodotto da forno. Semilavorato destinato all'azienda alimentare per uso professionale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO (EU), BURRO 26% (Eu), UOVA da allevamento all'aperto, acqua, sale, Pirofosfato acido di sodio e sodio bicarbonato, sciroppo di sorbitolo.



CARATTERISTICHE PRODOTTO

COMPONENTE	MATERIALE
Colore: dorato	Dimensioni: 60 x 30 x 25 mm
Aspetto: come da foto, integro e intatto	Peso: 8.5 g circa
Gusto: neutro	

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata tra 10C° - 25°C

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 140 pezzi

PACKAGING

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	2167 Kj / 520 Kcal
Grassi	35 g
di cui saturi	21.2 g
Carboidrati	34.0 g
di cui zuccheri	0.95 g
Proteine	17.4 g
Fibre	1.5 g
Sale	1.59 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<10.000 ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Coliformi	<1000 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	<500 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	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	sì	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	No
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 SO ₂	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	0020176860604
dimensioni unità di vendita	400 x 300 x 340 mm
Peso netto unità di vendita	1190 g (lordo 1606 g)
Scatole per pallet	48 cartoni (6 strati da 8 confezioni)

Prodotto in Francia e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv