



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

Rev. 1/2020

SCHEMA TECNICA:
A516030 SAVARIN MEDIO con burro
Ø 70 mm – altezza 36 mm
100 PEZZI A CONFEZIONE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto di pasta lievitata, già cotto. Semilavorato per pasticceria. Prodotto ad uso professionale.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Diametro: 70 mm +/- 3 mm

Altezza: 36 mm +/- 3 mm

Peso medio al pezzo: 26 g al pezzo +/- 1 g – peso variabile

Pezzi per confezione: 100

Questa tipologia di prodotti possono subire variazioni di peso e misure, in quanto sono prodotti a lievitazione naturale, inoltre sono prodotti cotti e soggetti a calo peso.

INGREDIENTI

farina di **GRANO** tenero “0” e “00”, **UOVA** pastorizzate, margarina vegetale senza grassi idrogenati ((grassi: palma e oli: girasole), acqua, emulsionante EA71, sale, correttore di acidità E330, aromi) **BURRO 8%**, zucchero semolato, sale fino, lievito di birra.

Può contenere tracce di **SOIA** e **SESAMO**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone

Odore e sapore: tipico del prodotto

Consistenza: secco/asciutto

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore, al riparo da umidità, in luogo privo di odori

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Si consiglia di consumare il prodotto entro 8 mesi dalla data di produzione.

PACKAGING

imballo primario: polietilene microforato per alimenti

imballo secondario: scatola di cartone per alimenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche microbiologiche	Risultato	UM
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi	<10	Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<100	Ufc/g
Coliformi totali	<100	Ufc/g
Lieviti e muffe a 25°C	<10	Ufc/g
Listeria monocitogenes	Assente	Assente in 25 g
Salmonella spp (su 25 gr)	Assente	
Microrganismi a 30°C	<10	Ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO

Valore energetico	490 kcal / 2.046 kJ
Proteine	13 g
Fibre	1,3 g
Carboidrati	48 g
Di cui zuccheri	4,2 g
Grassi	27 g
Di cui saturi	9,8 g
Sale	1,8 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)	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	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/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

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

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.

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 netto della confezione: 2,600 kg

Peso lordo della confezione: 2,648 kg

Dimensioni: 32 x 39 x h 25 cm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 9

Strati per pallet: 7

Cartoni per pallet: 63

Dimensioni pallet: 120x80 cm

TMC: 8 mesi

Prodotto in Italia