



ICEWER 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 del 30/12/2020

SCHEDA TECNICA
A524214 MERINGA ARTIGIANALE
Ø 80 mm
2000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO
Meringa dal diametro di 8 cm

Ingredienti	Stato fisico ingrediente	Origine di materie prime (MP) Provenienza vegetale/animale	Paese di origine della MP	Rischio OGM	Rischio Ionizzazione	Rischio 4,5-epossidec-2 (trans)-enale
Zucchero impalpabile	polvere	Barbabietola	Germania Sud, Francia	NO	NO	
Amido di FRUMENTO	Polvere	Frumento	Belgio	NO	NO	
Albume d' UOVO da galline allevate a terra	Polvere	Uovo di gallina	Italia	NO	NO	
Aroma Vaniglia naturale	Polvere	Vegetale	Madagascar	NO	NO	

INGREDIENTI

Zucchero impalpabile, amido di **FRUMENTO**, albume d'**UOVO** da galline allevate a terra, aroma vaniglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: prodotto ben formato, a pezzatura omogenea, integro.

Colore: bianco intenso tipico del prodotto, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o di macchie.

Odore: tipico di meringa. Assenza di odori anomali o eccessivi.

Sapore: tipico dei componenti del prodotto. Assenza di sapori eccessivi o anomali.

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 35 g (+/- 3 g)

Dimensione media singolo pezzo: Ø 80 mm (+/- 5 mm)

PACKAGING

2000 g per confezione

Imballo primario: sacco in politene azzurro

Imballo secondario: cartone ondulato americano

Gli imballaggi primari risultano idonei al contatto con alimenti secondo le normative vigenti Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011.

ANOMALIE E DIFETTI PARTICOLARI DEL PRODOTTO

Unità deformate: assenti

Unità rotte: < 0.5%

Corpi estranei: assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbionica mesofila < 1000 UCF/g

Stafilococchi aurei < 10/g UCF/g

Escherichia coli < 10/g UCF/g

Lieviti < 10/g UCF/g

Muffe < 10/g UCF/g

Salmonelle assenti 0/25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE – VALORI NUTRIZIONALI (/100 g)

Valori energetici	396 Kcal/ 1684 Kj
Totale carboidrati	96,2
Zuccheri	95,3
Grassi	0,14
Di cui saturi	<0,1
Proteine	2,58
Sale	0,06

SCADENZA

24 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in luogo asciutto, lontano da fonti di **umidità**

RINTRACCIABILITA'

Si garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate nella composizione prodotto, nonché delle imprese alle quali il prodotto è stato fornito.

ALLERGENI

Costituente allergico	Ingrediente nel prodotto	Potenziale cross contaminant e	Punto dove avviene la cross contaminazione			Il rischio allergeni dovuto a cross contaminazione e è sotto controllo
			Dagli stabilimenti dei fornitori o dal trasporto	Dalla stessa linea produttiva	Dallo stabilimento di produzione	
Cereali contenenti glutine e derivati	SI Amido di frumento					
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO				NO
Uova e prodotti derivati	SI Albume d'uovo					
Pesce e prodotti derivati	NO	NO				NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO				NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO				NO
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	NO	SI burro			X	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	SI mandorle			X	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	NO				NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO				NO
Sesamo e prodotti derivati	NO	NO				NO
Anidride solforosa e solfiti <10 mg/kg o 10 mg/l espresso in SO2 nel prodotto finito	NO	NO				NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO				NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO				NO

OGM

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 confezione: 2,000 kg

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: altezza: 9 cm - larghezza: 40 cm - profondità 60 cm

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Confezioni per strato: 4

Strati per pallet: 20

Cartoni per pallet: 80

Bancale: 80x120 cm

Scadenza: 24 mesi

Prodotto in Italia, nello stabilimento di via Ugo Lucerni n° 106 – 41056 Savignano sul Panaro (MO).