



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
A524505 MERINGA FUNGHETTO
Ø 60 mm
2500 g
12 g al pezzo circa



DESCRIZIONE PRODOTTO

Meringa a funghetto dal diametro di 6 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-epossiddec-2 (trans)-enale |
|---|--------------------------|---|---------------------------|-------------|----------------------|--|
| Zucchero impalpabile | polvere | Barbabetola | 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: 12 g (+/- 2 g)

Dimensione media singolo pezzo: Ø60 mm (+/- 4 mm)

PACKAGING

2,500 kg 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 contaminante | 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: 2500 g

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: altezza: 10 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: 18

Cartoni per pallet: 72

Bancale: 80x120 cm

Scadenza: 24 mesi

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