



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

Revisione n°5 del 18/02/2021

SCHEDA TECNICA
A701305 VENEZIANINA
diam 120 mm
imbustata singolarmente con burro
35 pz.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno sottoposto a lievitazione naturale, destinato anche alla farcitura con gelato.

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tipo "0", zucchero, **UOVA**, **BURRO 9%**, lievito naturale, margarina vegetale senza grassi idrogenati (oli di palma, **SOIA**, girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), tuorlo **d'UOVA**, sciroppo di zucchero invertito, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, farina di **FRUMENTO** maltato, proteine del **LATTE**, aromi, conservante: acido sorbico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: prodotto di forma ovale, regolare, caratterizzato da una lievitazione omogenea. La superficie è priva di bruciature o difetti nella forma. L'interno presenta una alveolatura regolare ed è privo di corpi estranei.

Colore: la superficie è dorata, priva di bruciature. La pasta è di un colore giallo omogeneo.

Odore: tipico di un prodotto di recente sfornatura. Assenza di odori estranei quali muffa, pasta cruda, rancido.

Sapore: dolce e fragrante. Assenza di sapori sgradevoli.

Consistenza: morbida e compatta, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione.

DIMENSIONE E PESO

Forma ovale

Peso: 48 g

SHELF LIFE

6 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo asciutto (10 °C -25 °C), lontano da fonti di calore, umidità e raggi solari.

Consigli: aprire la confezione solo al momento dell'uso. Manipolare il prodotto con strumenti puliti.

CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE

	VALORE MEDIO
Umidità	18,1 +/- 0,5
Acidità dell'acqua	0,79 +/- 0,013

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica microbica totale (UFC/g)	<1000 UFC/g
Coliformi totali (UFC/g)	<3 UFC/g
Escherichia coli (UFC/g)	<3 UFC/g
Stafilococcus aureus	<50 UFC/g
Salmonella spp.	absent
Listeria spp.	absent
Muffe e lieviti	<10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI

	per 100 g
Valori energetici	414 Kcal/ 1.733 Kj
Totale carboidrati	53,2
Zuccheri	19,1
Grassi	17,9
Di cui saturi	11,2
Proteine	9,1
Fibre	1,7
Sale	0,50

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza per cross-contamination (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	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	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/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

Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano: **SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SOIA. ARACHIDI, UOVA e CEREALI**

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 lordo della confezione: 2,424 kg

Peso netto del cartone: 1,680 kg

Dimensioni: larghezza 40,5 cm, profondità 60,5 cm, altezza 14,5 cm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n7d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 4

Strati per pallet: 13

Cartoni per pallet: 52

Dimensioni pallet: 90x120 cm

TMC: 6 mesi

Prodotto in Italia