



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 del 26.07.2019

SCHEMA TECNICA:

A701332 WAFFEL

diam. 100 mm, peso 55 g al pz. 40 pz – imbustati singolarmente



PRODOTTO SURGELATO – CONSERVARE A -18°C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Waffel al burro, cotto e surgelato da gustare a temperatura ambiente o caldo, semplice o ricoperto (con marmellata, cioccolato, gelato, panna...). Ideali a colazione, come dessert o a merenda.

Waffel al burro, cotto in stampi tradizionali in ghisa, raffreddato in tunnel meccanico ad aria, imbustato singolarmente, controllato con metal detector, posto in cartone per alimenti e surgelato.

Il prodotto non contiene grassi idrogenati.

Il prodotto non contiene OGM.

Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero, margarina vegetale (grassi vegetali in proporzione variabile (palma, cocco), olio di girasole, acqua, emulsionante (E417), correttore di acidità (E330), zucchero, **UOVO** intero liquido pastorizzato, **BURRO** concentrato (3,5%), miele, lievito di birra, sale, estratto di malto di **ORZO**, emulsionante (E472e), aromi.

Il prodotto può contenere **SOIA**.

MODO D'USO

- **temperatura ambiente:** mettere il waffel su di un piatto e ricoprirlo con del film trasparente. Il waffel si scongelerà in circa un'ora.

- **nella cialdiera da waffel:** dopo aver tolto il waffel dall'imballo, scaldare per circa 60 secondi con la piastra a circa 100 °C. Se la cialdiera non è già calda, il tempo di scongelamento è maggiore.

- **nel tostapane:** dopo aver tolto il waffel dall'imballo, scaldare per circa 60 secondi nel tostapane. Se il tostapane non è già caldo, il tempo di scongelamento è maggiore.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Frigorifero: (+4°C): 24/48 ore

Scomparto del ghiaccio (-12 °C): 3-4 giorni

Congelatore (-18 °C): 18 mesi

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato.

DURATA DEL PRODOTTO

18 mesi dalla data di fabbricazione (conservato a -18°C)

PACKAGING

40 pezzi per confezione – imbustati singolarmente

Peso del singolo pezzo: 55 g

Peso netto della confezione: 2,20 kg

Caratteristiche Imballaggio primario:

Film in polipropilene biorientato coestruso termosaldabile.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Conta di microrganismi a 30°C	<10000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente/25 g
Lieviti e Muffe	<500 ufc/g
Salmonella spp.	Assente 25/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Energia (kJ)	1870 kJ
Energia (kcal)	447 kcal
Grassi	23,4 g
Di cui acidi grassi saturi	11,0 g
Carboidrati	52,7 g
Di cui zuccheri	20,8 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,60 g

PARAMETRI CHIMICI

aW	<0,92
concentrazione zuccheri	11,44 g / 55g
deossinivalenolo	<500 ug/Kg
zearalenone	<500 ug/Kg
acrilammide	<300 ug/Kg

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	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	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	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

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso netto del cartone: 2,20 kg

Peso lordo del cartone: 2,80 kg

Dimensioni: 400 x 240 x 140 mm (L x P x A)

Codice EAN 13 confezione: 8022074002577

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 10

Strati per pallet: 14

Cartoni per pallet: 140

Dimensioni pallet: 120 x 80 x 211 cm (L x P x A)

T.M.C.: 18 mesi

Prodotto in Italia.