



ICEWER s.r.l.
Via del lavoro, 62
31016 Cordignano -TV
Tel.: 0438 38067
www.icewer.com e-mail:
info@icewer.com

SCHEDA TECNICA
ROTTURA DI MERINGA
COD. ART. A524550

Rev. 00
Del 30/09/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno.

Meringa in pezzi

Prodotto destinato al solo uso professionale nell'industria alimentare:
vietata la vendita al dettaglio.



INGREDIENTI

Zucchero impalpabile in polvere, amido di mais, albume d'UOVO da galline allevate a terra, aroma naturale di vaniglia.

ALLERGENI

Può contenere tracce di LATTE, FRUMENTO e FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE)

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Aspetto: pezzi di meringa (rottura 100%)

Colore: bianco intenso omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie.

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

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

Pesi e dimensioni vari.

ANOMALIE E DIFETTI PARTICOLARI DEL PRODOTTO

Corpi estranei: assenti

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

24 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di umidità, luce e privo di odori.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 2500 g

PACKAGING

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 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.

OGM

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

RADIAZIONI

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

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	1685 Kj / 396 Kcal
Grassi	<0.5 g
di cui saturi	<0.1 g
Carboidrati	96 g
di cui zuccheri	95 g
Proteine	2.5 g
Sale	0.08 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORE GUIDA
Conta batterica totale	< 1.000 ufc/g
Stafilococco Aureus	< 10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

ORIGINE INGREDIENTI

Zucchero impalpabile	Unione Europea (Germania- Francia)
Amido di mais	Serbia
Albumi d'uovo	Unione Europea
Aroma vaniglia naturale	Italia

ALLERGENI Allegato II reg. n° 1169/2011

<u>Sostanze che provocano allergie o intolleranze</u>	Ingrediente del prodotto	Potenziale cross contaminante	Fase processo dove avviene la cross contaminazione			Ingrediente che apporta allergene o da cui avviene possibile cross contamination	Etichettatura precauzionale per possibile cross contaminazione
			Dagli stabilimenti dei fornitori o dal trasporto	Dalla stessa linea produttiva/impianto	Dallo stabilimento di produzione		
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	SI			X	FRUMENTO	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO					
Uova e prodotti a base di uova	SI					UOVA	
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	X			FRUMENTO*	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI			X	BURRO	SI
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.	NO	SI			X	MANDORLE	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO					
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	X			FRUMENTO*	NO
Semi di Sesamo e prodotti derivati a base	NO	NO					
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2	NO	NO					
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO					
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO					

*Allergeni potenzialmente presenti in azienda per possibile cross contaminazione da fornitore dell'ingrediente farina di grano tenero. Dall'analisi del rischio interna è esclusa la possibilità che nelle referenze meringa avvenga cross contaminazione da soia, senape per impiego di linee, macchinari ed attrezzature dedicate.

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

Peso lordo della confezione: 2800 g CIRCA
Peso netto del cartone: 2500 g
Dimensioni: 59 X 39 X 10 CM
Cartoni per strato: 4
Strati per pallet: 20
Cartoni per pallet 80
Dimensioni pallet: 80 x 120 cm
Codice Doganale 19059070

Prodotto in Italia nello stabilimento di via Luceri, 106 di Savignano sul Panaro (MO).
Confezionato e distribuito da Ice Wer Srl via del Lavoro, 62 Cordignano (Tv)