



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

SCHEDA TECNICA
PAN DI SPAGNA PASTICCERIA ROULE
CLASSICO SURGELATO
COD. ART. A305128

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno cotto e surgelato.

Pan di Spagna

Prodotto destinato al solo uso professionale.

Vietata la vendita al dettaglio



INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, maltodestrine, emulsionanti: E475-E433, albume d'UOVO in polvere, umidificante: E422, LATTE in polvere senza lattosio, agenti lievitanti: E450i-E500ii, sale, conservante: E202, addensante: E415, aromi naturali. Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.

DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni singolo foglio: 560 x 380 mm $\pm$ 20 mm

Spessore singolo foglio: 70 mm $\pm$ 1 mm

Peso singolo foglio: 380 g $\pm$ 8%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo

Aspetto: foglio di pan di spagna integro, come da immagine

Gusto: tipico del pan di spagna

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

365 giorni dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere a -180°C. Non interrompere la catena del freddo. Una volta scongelato, non ricongelare e utilizzare entro 24 ore.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 12 fogli di pan di spagna Il cartone contiene nr 2 buste da 6 fogli ciascuna.

PACKAGING

Tipo di confezionamento	Termosaldato
Imballo primario	Busta in OPA/PE O7
	Foglio di carta PAP22
Imballo secondario	Scatola cartone PAP20

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	1428 Kj /337 Kcal
Grassi	5 g
di cui saturi	2.3 g
Carboidrati	63 g
di cui zuccheri	31 g
Proteine	10 g
Fibre	1 g
Sale	0.77 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 1.000 ufc/g
Enterobatteri	< 10 ufc/g
Stafilococco coagulasi +	< 10 ufc/g
Listeria	assente
Lieviti	< 500 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Salmonella	assente

ALLERGENI

(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì (frumento)	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Sì (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	Sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Sì (latte senza lattosio)	-
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	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)

Codice doganale: 19059070

Peso lordo della confezione: n/d

Peso netto del cartone: 4560 g

Peso lordo del cartone: g

Dimensioni: 590 x 390x 150mm

Codice EAN 13 cartone: 8057592825599

Cartoni per strato: 4

Strati per pallet: 13

Cartoni per pallet 52

Dimensioni pallet: 80 x 120 cm

Prodotto e confezionato in Italia nello stabilimento di Paese (Tv) per Ice Wer Srl via del Lavoro, 62 Cordignano (Tv)