



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

SCHEMA TECNICA
KROKKALCRUMBLE NOCCIOLA
SENZA GLUTINE
COD. ART. B213414

Rev. 01
Del 23.03.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno.

Crumble di biscotto al frutto della passione senza glutine.

Prodotto ottenuto dalla macinazione di biscotto, in apposite granellartici e setacciati in vibrovagli calibrati secondo dimensioni stabilite ed infine ricoperto.



INGREDIENTI

Zucchero, olii e Grassi vegetali (cocco raffinato, girasole alto oleico, cacao), farina di riso, farina di NOCCIOLE 11%, LATTE scremato in polvere, LATTE intero UHT, sciroppo di glucosio, estratto naturale di oliva.

Può contenere tracce di uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta a guscio (nocciole, mandorle, pistacchi)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marroncino

Odore: leggero profumo di nocciola

Gusto: tipico di un biscotto alla nocciola

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

Temperatura consigliata tra 15° C e 20° C.

UNITA' DI VENDITA

Vaschetta da 1400 g.

PACKAGING

VASCETTA	PET 01	Raccolta Plastica
verifica le disposizioni del tuo comune		

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, IceWer 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	2167 Kj /518 Kcal
Grassi	28 g
di cui saturi	16 g
Carboidrati	60 g
di cui zuccheri	39 g
Fibre	1,1 g
Proteine	6,0 g
Sale	0,34 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI max
Conta batterica totale	< 10.000 ufc/g
Enterobatteriacee	< 100 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 ufc/g

ANALISI CHIMICA

Umidità	<5%
Deossinivalenolo	<500 µg/kg
Ocratossina A	≤ 3,0 µg/kg
Zearalenone	≤ 50 µg/kg
Acrilammide	≤ 350 µg/kg

ORIGINE INGREDIENTI

Zucchero	UE/NON UE
Farina di riso	UE
Olii e grassi vegetali (cocco, girasole alto oleico, cacao)	UE/NON UE
Latte scremato in polvere	UE
Latte intero UHT	UE
Farina di nocciola	UE
Sciroppo di glucosio	UE/NON UE
Estratto di oliva	EU

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (glutine >20 ppm)		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		Sì
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		Sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Sì	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e derivati	Sì (mandorle)	Sì pistacchi
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

Per definizione legale un prodotto per esser dichiarato gluten free deve contenere una dose inferiore a 20 ppm.

Prodotto in uno stabilimento che lavora anche semi sei sesamo e prodotti a base di sesamo e cereali contenenti glutine (contaminazione crociata <20 ppm).

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

Peso netto della scatola :1400 g

Peso lordo della scatola :1586 g

Dimensioni: 265x200mm x 80 mm (h)

Codice EAN 13 confezione: 8055277485403

Cartoni per strato: 18

Strati per pallet: 18

Cartoni per pallet 324

Dimensioni pallet: 80 X 120 CM

SHELF LIFE: 18 mesi dalla data di produzione

Prodotto in Italia ad Alba nello stabilimento di Corso Unità d'Italia 92. Confezionato e distribuito da Ice Wer srl. Via del Lavoro, 62 Cordignano (Tv).