



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 SOTTILE
COD. ART. A305205

Rev. 03
Del 12/09/2025
Data di stampa:



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pan di Spagna – prodotto da forno
Prodotto per uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, zucchero, UOVO, acqua,
emulsionante: E471, agenti lievitanti: E450i-E500ii,
umidificante: E422, sale, conservante: E202, aromi naturali.



Può contenere LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.

DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni singolo foglio: 580 x 380 mm \pm 20 mm
Spessore singolo foglio: 12 mm \pm 1 mm
Peso singolo foglio: 550 g \pm 8%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: come da immagine, mnarroncino/beige
Aspetto: foglio di pan di spagna integro, come da immagine
Gusto: tipico del pan di spagna

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

270 giorni dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a temperatura ambiente. In un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 8 fogli di pan di spagna

PACKAGING

Tipo di confezionamento	Termosaldato
Imballo primario	Busta in OPA/PE O7
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	1338Kj /316 Kcal
Grassi	3,5 g
di cui saturi	1,7 g
Carboidrati	63 g
di cui zuccheri	27 g
Proteine	7,9 g
Fibre	1,0 g
Sale	0,75 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 1.000 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	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Sì	-
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)	No	Sì
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodottiderivati	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

CONTAMINANTI

Le materie prime impiegate rispettano i limiti di legge relativi i valori massimi di contaminanti (Reg. UE 2023/915 e succ. modifiche per quanto riguarda metalli pesanti, micotossine e diossine; Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche sui residui di antiparassitari; Reg.UE 2158/2017 sui limiti di acrilammide negli alimenti).

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI

Codice doganale: 19059080

Peso netto del cartone: 4400 g

Dimensioni: 590 x 390x 150mm

Codice EAN 13 cartone: 0805896435138

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) distribuito da Ice Wer Srl via del Lavoro, 62 Cordignano (Tv)