



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

Cordignano, 30.09.2021
Revisione n°9 del 10.01.16

SCHEMA TECNICA
Q111402 FORNARINA
750 G
6 PEZZI



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno sottoposto a lievitazione naturale.

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", zucchero, **BURRO**, **UOVA**, glassa (zucchero, albume d'**UOVO**), olio di cocco, farina di **MANDORLE**, amido di **FRUMENTO**, farina di riso, farina di **ARACHIDI**, fecola di patate, aromi, conservante: calcio propionato) tuorlo d'**UOVA**, sciroppo di zucchero invertito, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lievito naturale, sale, farina di **FRUMENTO** maltato, aromi.

Può contenere tracce di **SOIA**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: prodotto caratterizzato da una lievitazione omogenea. La superficie è priva di bruciature. L'interno presenta una alveolatura regolare. Assenza di difettosità evidenti dovute a manipolazioni errate o ad imperfette procedure di lavorazione.

Colore: la superficie presenta una doratura intensa ed omogenea, priva di bruciature. La pasta è di un colore giallo omogeneo. Assenza di colorazioni e di macchiature anomale.

Odore: tipico di un prodotto di recente sfornatura. Assenza di odori estranei quali muffa, pasta cruda, rancido.

Sapore: dolce e fragrante. Assenza di sapori sgradevoli.

Consistenza: morbida e compatta, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione.

DIMENSIONE E PESO

Forma: tipica a "cupola", rotonda

Peso: 750 g

SHELF LIFE

6 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo asciutto (10 °C -25 °C), lontano da fonti di calore, umidità e raggi solari.

Consigli: aprire la confezione solo al momento dell'uso. Manipolare il prodotto con strumenti puliti.

CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE

	VALORE MEDIO
Umidità	21,71
Aw	0,84

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica microbica totale (UFC/g)	<1000 UFC/g
Coliformi totali (UFC/g)	<10 UFC/g
Enterobatteri	<10 UFC/g
Muffe e lieviti	<10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	376 Kcal/ 1.574 Kj
Totale carboidrati	53 g
Zuccheri	18 g
Grassi	14 g
Di cui saturi	8,3 g
Proteine	8,4 g
Fibre	2,2 g
Sale	0,50 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza per cross-contamination (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Si	
Soia e prodotti a base di soia	No	Si
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	Si	
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

Prodotto in uno stabilimento dove si utilizza: **SESAMO**

OGM

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

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

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

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 e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta 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.

(E' possibile richiedere il documento originale)

Prodotto in Italia