



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

SCHEDA TECNICA
SABLE BRETON AL BURRO ROND MINI
CACAO
(DIAM. 35 mm)
COD. ART. A519501

Rev. 01
Del 28/03/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno.
Prodotto per solo uso professionale.



INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO (28%), UOVA, cacao in polvere alcalinizzata (3,9%), lievito in polvere (agenti lievitanti: E450, E500, amido di FRUMENTO, agente antiagglomerante: E170 carbonato di calcio), aroma di vaniglia, sale.

ALLERGENI

Il prodotto contiene **FRUMENTO (GLUTINE)**, **BURRO (LATTOSIO)**, **UOVA**.

DIMENSIONI PRODOTTO

Diametro: 35 mm
Peso singolo pezzo: 5,2 g (±0,5g)

MODALITÀ D'USO

Ready to fill: farcisci il Sable Breton e servilo.

SHELF LIFE PRIMARIA

18 mesi dalla data di produzione in confezione originale, chiusa.

SHELF LIFE SECONDARIA (una volta scongelato)

Una volta scongelato il prodotto ha una shelf life di 2 mesi se conservato nella confezione originale, chiusa a temperatura inferiore a + 18°C.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a -18 °C senza interrompere la catena del freddo.
Una volta scongelato mantenere a temperatura inferiore + 18°C . Non ricongelare.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 200 pezzi.

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, N. 2023/2006, 10/2011 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.

RESIDUI E CONTAMINANTI

Il prodotto conforme ai Reg. Ue 396/2005, 178/2006, 149/2008 e 188/2006 e loro successive modifiche.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2040 Kj / 488Kcal
Grassi	24 g
di cui saturi	16,9 g
Carboidrati	61,4 g
di cui zuccheri	30 g
Proteine	5,2 g
Sale	1,16 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Flora aerobica a 30°C	< 10000 ufc/g
Stafilococco coagulasi + a 30°C	< 100 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 100 ufc/g
Muffe e lieviti	< 1.000 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza (SI/NO)	Possibile presenza in tracce (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	sì	No
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	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodottiderivati	No	No
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 10mg/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

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

Peso lordo del cartone: 1350 g

Peso netto del cartone: 1050 g

Dimensioni: 380 x 280 x 230 mm

Codice EAN 13 confezione: 5400003913133

Codice doganale: 1806909091

Pezzi per cartone: 250

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 8

Cartoni per pallet: 64

Dimensioni pallet: 80 x 120x 200 cm