



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

SCHEDA TECNICA
VOL AU VENT QUADRO
COD. ART. D702134

Rev. 00
Del 04/11/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno pronto per esser farcito.

INGREDIENTI

Farina di GRANO, olio di palma, acqua, sale, LATTE intero, olio di colza, proteine del LATTE, proteine di pisello.

Può contenere tracce di UOVA



DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 82 x 82 mm altezza 32 mm

Peso singolo pezzo: 36 g circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dorato

Aspetto: come da foto, integro e intatto

Gusto: tipico del vol au vent, croccante

ADATTO AI REGIMI ALIMENTARI

Halal e vegetariani

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

15 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra i 10°C e i 25°C).

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 72 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 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	2295 Kj / 552 Kcal
Grassi	39 g
di cui saturi	22.1 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	0.8 g
Fibre	1.7 g
Proteine	7.7g
Sale	1.25 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI DI RIF.
Conta batterica totale	1.000 ufc/g
Enterobatteri	10 ufc/g
Coliformi a 30 °C	100 ufc/g
Lieviti e muffe	100 ufc/g
Stafilococco aureo	20
Salmonella	0 in 25 g
E. Coli	0 in 25 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì	Sì
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	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	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Sì	Sì
Frutta a guscio* e prodotti derivati	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 SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

* mandorla, nocciola, pistacchio, noce, pinolo, anacardo o noce di Acaja, noce di Pecan, noce del Brasile, noce del Queensland

INGREDIENTI E PROVENIENZA

INGREDIENTE	ORIGINE	TRASFORMAZIONE
Farina di FRUMENTO	BE	BE, DE, FR
olio di palma	BE, GB	AR, AU, BO, BR, BZ, CI, CL, CO, CR, EC, European Union, FJ, GT, GY, HN, ID, KH, LA, LR, MY, NI, NZ, PA, PE, PG, PH, PY, SR, SV, TH, UY, VE, VN, VU
acqua	BE, FR, US	BE, FR, US
sale	DE, NL	DE, NL
LATTE intero	BE	BE
Olio di colza, proteine del LATTE, proteine di pisello	NL	BE, DE, FR, GB, NL

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1905908000
codice EAN confezione	3528960019391
dimensioni unità di vendita	400 x 300 x 310 mm
Peso netto unità di vendita	1584 g (lordo 2385 g)
Scatole per pallet	48 (6 strati da 8 confezioni)
Dimensioni pallet completo	80 x 120 x 200 cm

Prodotto e confezionato in Belgio e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv