



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

SCHEDA TECNICA
PANBRIOCHE 4 COLORI CON TOPPING
COD. ART. G501109
PRODOTTO SURGELATO

Rev. 01
Del 14/04/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane speciale Prodotto cotto surgelato composto da una pasta brioche colorata, cosparsa di semi di papavero, sesamo e polenta.
Semilavorato per le aziende alimentari: prodotto non destinato al consumatore finale



INGREDIENTI

farina di FRUMENTO , Mix brioche (farina di FRUMENTO, olio di colza (sciroppo di glucosio, proteine del LATTE, aroma naturale, zucchero BURRO in polvere, maltodestrine, proteine del LATTE), GLUTINE di GRANO, sale, emulsionante: E471, colorante: E160a, aroma naturale (LATTE), agente di trattamento della farina: E300), UOVA, acqua, lievito, semi di papavero, polenta, semi di sesamo, coloranti: E141(ii), E100, E120.

DIMENSIONI PRODOTTO

Diametro:60 mm
Peso singolo pezzo: 25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dipende dal gusto scelto: verde-rosso- beuge-verde
Aspetto: come da foto, integro e intatto
Gusto: tipico del pan brioche

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Prodotto surgelato. Conservare il prodotto a 18C . Non interrompere la catena del freddo.
Una volta scongelato NON congelarlo una seconda volta. Il prodotto scongelato ha una shelf life secondaria di 24 ore in frigorifero (tra 0°C e 4°C)

MODALITA' DI DECONGELAMENTO

Decongelare il prodotto lasciandolo 30 min in frigorifero a temperatura tra 0°C e 4°C).

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Una volta scongelato il prodotto procedere con la farcitura/guarnizione.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 60 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	1449 Kj / 348 Kcal
Grassi	12 g
di cui saturi	3.6 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	6.9 g
Proteine	11.42 g
Sale	1.2 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Staphylocoques	< 100 UFC/g
ASR ou Clostridium perfringens	< 30 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
E.Coli	< 10 UFC/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	sì	sì
Pesce e prodotti a base di pesce	No	sì
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)	sì	sì
Frutta a guscio* e prodotti derivati	No	sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	sì
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	sì	sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No	sì
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	sì

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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	19 05 90 70
codice EAN confezione	3386992201333
dimensioni unità di vendita	330x226x121 mm
Peso netto unità di vendita	1.5 kg (lordo 1.755 kg)
Scatole per pallet	136 (17 righe da 8)

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