



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

SCHEDA TECNICA
COD. ART. M013515
NATUR EGGLESS

Rev. 01
Del 22/06/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparazione in polvere a base di amidi e proteine.

Prodotto per uso professionale non destinato alla vendita al dettaglio

Questo sostituto vegetale dell'uovo intero è composto da amidi e proteine. Consente di sostituire l'uovo intero e le sue proprietà coagulanti per ottenere texture ottimali per applicazioni dolci e salate senza uova. Può essere utilizzato come sostituto dell'uovo in brioches, biscotti, creme, flan o anche in pasta dolce.

INGREDIENTI

Ingredienti: fecole, proteine di fagioli 5%, alga Chlorella in polvere, farina di FRUMENTO DEGLUTINATO (senza glutine)

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni e loro tracce.

Un prodotto si definisce GLUTEN FREE se il contenuto di glutine è <20 ppm.

La materia prima viene inizialmente macinata per poi estrarre l'amido attraverso un'azione meccanica combinata con l'impiego di acqua. Il contenuto di glutine viene ridotto sotto la soglia di 20 ppm grazie a un particolare processo di raffinazione, garantendo così un prodotto sicuro per i celiaci e per coloro che sono sensibili al glutine.

ORIGINE MATERIE PRIME

Amidi: EU extra EU

Proteine dei fagioli: Nord America.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco

Aspetto: polvere

Gusto: insapore

MODALITA' D'USO

Alcune indicazioni aggiuntive per guidarti nell'uso:

- Indicazione di pH >4
- Non termoreversibile
- Stabile al congelamento e al riscaldamento

Dosaggio consigliato: soluzione al 20% di Natur Eggless + 80% d'acqua. Per esempio, per ricostituire 1 uovo = 10g di Natur Eggless + 40g d'acqua.



• **UTILIZZO IN POLVERE:** Mescolare Natur Eggless con la farina prima di aggiungere la quantità

d'acqua necessaria per la diluizione.

- **UTILIZZO IN SOLUZIONE LIQUIDA:** preparare la soluzione vegetale mescolando Natur Eggless con acqua. Frullare in un frullatore per 1 minuto. Questa soluzione deve essere utilizzata entro 8 ore dalla preparazione e conservata al fresco a 4°C.

È necessario attendere il raffreddamento completo prima di sformare la preparazione

Per un uso ottimale, potrebbe essere necessario aumentare la quantità di lievito in polvere. Il tempo di cottura può essere più lungo per i prodotti più grandi.

Da utilizzare in combinazione con Natur Air (1:1) per le sue capacità volumizzanti (es sponge cake) Può essere necessario aumentare la quantità di lievito in polvere e il tempo di lievitazione (di circa 1 ora in più) per avere lo stesso risultato della ricetta a base d'uovo. Risulta meno performante per le preparazioni ad alto contenuto di grassi (>20%,).

In termini di cottura, è ideale per i prodotti di piccole dimensioni. Per prodotti di dimensioni maggiori, il tempo di cottura può essere più lungo rispetto a una preparazione con le uova.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 Umesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a temperatura compresa tra 16 °C e 20°C, nella confezione originale al riparo dalla luce e da prodotti con forti odori.

UNITA' DI VENDITA

Barattolo da 900 g.

PACKAGING

BARATTOLO	PET 01	Raccolta Plastica
verifica le disposizioni del tuo comune		

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	1496 Kj /352 Kcal
Grassi	0,6g
di cui saturi	0,2g
Carboidrati	85g
di cui zuccheri	0,2g
Proteine	6,1g
Sale	0,19g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 10.000 ufc/g
Stafilococco coagulasi +	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Lieviti	< 200 ufc/g
Muffe	< 200 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

UMIDITA': 13,16 (+/- 0,05)

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No (<20 ppm)	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	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)	No	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 SO2	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 della confezione: 1005 g

Peso netto della confezione: 900 g

Dimensioni: diam 100 x 200 (h)mm

Codice EAN 13 confezione: 3614680882046

Codice doganale 2106909800

Venduto in confezione singola

Prodotto e confezionato in Belgio da PCB Creation. Prodotto distribuito da Ice Wer srl, via de Lavoro,
62 Cordignano (Tv)