



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

SCHEDA TECNICA
PICCOLA PASTICCERIA DA TE
COD. ART. A606615

Rev. 00
Del 22/04/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno.

Prodotto al solo uso professionale. Non destinato alla vendita al dettaglio.

BISCOTTI CANESTRELLI

INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di **grano** tenero, **burro**, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), **uova** pastorizzate, amido di mais, **latte** in polvere, miele, sale, preparato lievitante (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; amido di **grano**, agente antiagglomerante: carbonato di calcio), estratto naturale di vaniglia del Madagascar, aromi naturali. Può contenere tracce di **senape, frutta a guscio, soia**.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo chiaro

Aspetto: a forma di fiore con buco in mezzo. Integro e intatto

Gusto: tipico dei biscotti canestrelli

PESO

Peso: 4,4-6,5g

BISCOTTO "CIUFFO BICOLORE"

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero, **burro**, zucchero, **uova** pastorizzate, cacao in polvere, amido di mais, miele, **latte** in polvere, pasta al caffè (zucchero, caffè torrefatto in polvere, olio di girasole, **nocciole**, emulsionante: lecitina di **soia**; aromi), sale, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio; estratto naturale di vaniglia del Madagascar, aromi. Può contenere **senape, arachidi, altra frutta a guscio**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo chiaro e marrone

Aspetto: a forma rotonda, integro e intatto

Gusto: con note di cacao e nocciole

PESO

Peso: 9 g – 3,5 g mini

BISCOTTO "BASTOGNE"

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero, burro, zucchero di canna 19%, zucchero, **uova** pastorizzate, agente lievitante: bicarbonato di sodio; sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, cannella (contiene **solfiti**), sale, zucchero caramellato, estratto naturale di vaniglia da bacche del Madagascar. Può contenere **senape, frutta a guscio, soia**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo chiaro

Aspetto: a forma rotonda, integro e intatto

Gusto: dolce con sentori di zucchero caramellato

PESO

Peso: 5 g – 2,3 g mini

BISCOTTO “MINI COOCKIES CIOCCOLATO”

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero, cioccolato fondente in pezzi 20% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitina), cioccolato fondente 18% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), **burro**, zucchero di canna, **uova** pastorizzate, cacao in polvere, sciroppo di glucosio, cioccolato al latte in pezzi 2% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), agente lievitante: bicarbonato di sodio; albume d'**uovo** pastorizzato, aroma naturale (contiene **latte**), sale.

Può contenere **senape, frutta a guscio**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone

Aspetto: a forma rotonda, integro e intatto

Gusto: dolce al gusto di cioccolato

PESO

Peso: 3,3 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce diretta del sole.

Il prodotto dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale. Consumare entro 5/7 giorni dall'apertura.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 800 g (200g per ogni gusto)

PACKAGING

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP

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 CANESTRELLI

Valori energetici	2050 Kj /490 Kcal
Grassi	25 g
di cui saturi	18 g
Carboidrati	60 g
di cui zuccheri	26g
Proteine	6,1 g
Fibre	1,7 g
Sale	0,265 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

	VALORE MAX
Carica batterica tot	$\leq 10^6$ UFC/g
enterobatteriacee	$< 10^4$ UFC/g
E. Coli	$< 10^2$ UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	$< 10^2$ UFC/g
Bacillus Cereus	$< 10^4$ UFC/g
Muffe e lieviti	$\leq 10^4$ UFC/g
Salmonella	0 in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g bicolore

Valori energetici	2163 Kj /517 Kcal
Grassi	27 g
di cui saturi	16 g
Carboidrati	61g
di cui zuccheri	23g
Proteine	7,3 g
Fibre	1,8 g
Sale	0,2 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

	VALORE MAX
Carica batterica tot	$\leq 10^6$ UFC/g
enterobatteriacee	$< 10^4$ UFC/g
E. Coli	$< 10^2$ UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	$< 10^2$ UFC/g
Bacillus Cereus	$< 10^4$ UFC/g
Muffe e lieviti	$\leq 10^4$ UFC/g
Salmonella	0 in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g BASTOGNE

Valori energetici	2057 Kj /491 Kcal
Grassi	22g
di cui saturi	15 g
Carboidrati	67g
di cui zuccheri	37g
Proteine	5,5 g
Fibre	1,3 g
Sale	0,20 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

	VALORE MAX
Carica batterica tot	$\leq 10^6$ UFC/g
enterobatteriacee	$< 10^4$ UFC/g
E. Coli	$< 10^2$ UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	$< 10^2$ UFC/g
Bacillus Cereus	$< 10^4$ UFC/g
Muffe e lieviti	$\leq 10^4$ UFC/g
Salmonella	0 in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g MINI COOKIES

Valori energetici	2084 Kj /499 Kcal
Grassi	28 g
di cui saturi	17 g
Carboidrati	51g
di cui zuccheri	32g
Proteine	7,8 g
Fibre	6,0 g
Sale	0,10g

ANALISI MICROBIOLOGICA

	VALORE MAX
Carica batterica tot	$\leq 10^6$ UFC/g
enterobatteriacee	$< 10^4$ UFC/g
E. Coli	0g in 25 g
Stafilococchi coagulasi +	$< 10^2$ UFC/g
Bacillus Cereus	$< 10^4$ UFC/g
Muffe e lieviti	$\leq 10^4$ UFC/g
Salmonella	0 in 25 g

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

Peso lordo della confezione: g

Peso netto della confezione: 800 g

Dimensioni: n.d.

Codice EAN 13 n.d

Cartoni per strato:n.d

Strati per pallet: n.d

Dimensioni pallet: 80 x 120

Prodotto e confezionato in Italia da Flamigni, Via M.L. King, 17 47121 – Forlì (FC) per Ice Wer Srl, via del Lavoro, 62 Cordignano (Tv)