



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

SCHEDA TECNICA
PANTARTINA
COD. ART. A701306
SURGELATO

Rev. 00
Del 26.01.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno a lievitazione naturale. Panino al burro a lievitazione naturale. Cotto e surgelato. Presenta una forma sferica leggermente appiattita, caratterizzata da una lievitazione omogenea e internamente dispone di un'alveolatura regolare. La pasta è di color giallo molto tenue caratterizzata per la sua morbidezza. Prodotto destinato esclusivamente all'industria alimentare, non al cliente finale

INGREDIENTI

farina di GRANO tenero tipo 0, UOVA cat. A, BURRO 15%, acqua, lievito naturale 5% (da pasta madre) (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua), zucchero, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine di girasole; proteine del LATTE, sciroppo di zucchero invertito, sale, malto d'ORZO.

Può contenere SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.



DIMENSIONI PRODOTTO

Diametro: 75 mm
Peso singolo pezzo: 35g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marroncino
Aspetto: come da foto, integro e intatto
Gusto: tipico del pane con note di burro

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Prodotto surgelato da mantenere a -18°C. Non interrompere la catena del freddo.

DECONGELAMENTO

Decongelare il prodotto lasciandolo a T ambiente per 2 ore.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 8 sacchetti ciascuno contenenti 6 pezzi. (48 panini)

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Sacchetto	PP5
Laccio di chiusura	C/FE92 Raccolta metallo

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	1616 Kj / 386 Kcal
Grassi	17 g
di cui saturi	7.9 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	18 g
Fibre	3.1 g
Proteine	6.6 g
Sale	0.50g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<1.000 ufc/g
Lieviti e muffe	<10 ufc/g
Enterobatteri	<10 ufc/g
Coliformi tot	<10 ufc/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Aw <0,85

pH 4,9±0,2

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	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	No
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	No
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	Sì
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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	19059070
codice EAN confezione	8006073285018
dimensioni unità di vendita	59x39x13 cm
Peso netto unità di vendita	1680 g
Scatole per pallet	13 strati da 4

Prodotto e confezionato in Italia nello stabilimento di Via Circonvallazione Ovest, 25/27, 31033 Castelfranco Veneto TV e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv