



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

SCHEDA TECNICA
MINI VOL AU VENT POMODORO ED
ERBETTE DI PROVENZA
COD. ART. D702142

Rev. 00
Del 14/01/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vol au vent aromatizzato

Semilavorato per l'industria alimentare, prodotto non destinato al consumatore finale.



INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, olio di palma, acqua, sale, pomodoro in polvere 1%,
UOVA da allevamento all'aperto, erbe di Provenza (basilico, timo, finocchio, rosmarino, alloro,
maggiorana, origano) 0.4%.

Può contenere tracce di LATTE

DIMENSIONI PRODOTTO

Peso: 8.5 g (variazione accettata 0.5 g)

Dimensioni 32 x 32 mm (variazione accettata 0.6mm) altezza 22 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dorato

Aspetto: come da foto, integro e intatto

Gusto: croccante, con note di erbe e pomodoro

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

9 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 96 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	572 Kj / 2378 Kcal
Grassi	41 g
di cui saturi	20.8 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	1.4 g
Fibre	8.2 g
Proteine	2.0 g
Sale	1.8 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI max
Conta batterica totale	< 10.000 ufc/g
Lieviti e muffe	< 500 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	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	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	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	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 SO ₂	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	1905908000
codice EAN confezione	3528960020977
dimensioni unità di vendita	400 x 300 x 67 mm
Peso netto unità di vendita	768 g (lordo 1022 g)
Scatole per pallet	168 (21 strati da 8 confezioni)

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