



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

**SCHEDA TECNICA**  
**BASE DESSERT COCCO**  
**COD. ART. H301542**  
**PRODOTTO SURGELATO**

Rev. 00  
Del 07/01/2026  
Data di stampa:

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Base per dolci cotta e surgelata  
Prodotto per esclusivo uso professionale

### INGREDIENTI

Ingredienti: zucchero, farina di riso, purea di mela (mele, saccarosio, antiossidante acido L-ascorbico), purea di cocco 16,7% (cocco 90%, zucchero), olio di cocco 6,7%, olio di semi di girasole, cocco rapè, agenti lievitanti: difosfato disodico (E450), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di riso, bicarbonato di sodio; aceto di mele, sale.



Può contenere tracce di: **uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)**

### DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 9 x 3 cm  
Peso singolo pezzo: 25 g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: come da foto, integro e intatto  
Gusto: tipico della torta al cocco

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto a -18°C.  
Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4 °C per max 3 gg.

### MODALITA' DI DECONGELAMENTO

decongelare il prodotto in frigorifero a 0/+4°C per 3 ore circa

### MODALITA' D'USO

Lavarsi accuratamente le mani per evitare contaminazione da glutine. Prelevare il prodotto dal cartone senza manomettere la confezione e lasciarlo scongelare in frigo (0/+4°C) per circa 3 ore oppure utilizzare tal quale

### UNITA' DI VENDITA

Confezione da 56 pezzi

### PACKAGING

| COMPONENTE           | MATERIALE |
|----------------------|-----------|
| carta forno          | PAP22     |
| scatola di cartone - | PAP20     |

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 | 1642 Kj / 392 Kcal |
| Grassi            | 20 g               |
| di cui saturi     | 12 g               |
| Carboidrati       | 51 g               |
| di cui zuccheri   | 33 g               |
| Proteine          | 2.1 g              |
| Sale              | 0.38 g             |

ANALISI MICROBIOLOGICA

| MICRO-ORGANISMI           | VALORI          |
|---------------------------|-----------------|
| Conta batterica totale    | < 300.000 ufc/g |
| Coliformi totali          | < 100 ufc/g     |
| Lieviti                   | < 250 ufc/g     |
| Muffe                     | < 500 ufc/g     |
| Stafilococchi coagulasi + | < 50 ufc/g      |
| Escherichia coli          | < 10 ufc/g      |
| Listeria monocytogenes    | 0 in 25 g       |
| Salmonella                | 0 in 25 g       |

Allergeni

| Allergene                                          | Stato                  |
|----------------------------------------------------|------------------------|
| Cereali contenenti glutine                         | Assente                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei           | Assente                |
| Uova e prodotti a base di uova                     | Possibile contaminante |
| Pesce e prodotti a base di pesce                   | Assente                |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi             | Possibile contaminante |
| Soia e prodotti a base di soia                     | Possibile contaminante |
| Latte e prodotti a base di latte                   | Possibile contaminante |
| Frutta a guscio                                    | Possibile contaminante |
| Sedano e prodotti a base di sedano                 | Assente                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Assente                |
| Anidride solforosa e solfiti                       | Presente               |
| Lupini e prodotti a base di lupini                 | Assente                |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi           | Assente                |
| Senape e prodotti a base di senape                 | Assente                |

\*Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.  
Il glutine è assente anche per contaminazione “crociata” con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.

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

|                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE | 19059080                         |
| codice EAN confezione        | 8031092800058                    |
| dimensioni unità di vendita  | 369X248X65mm                     |
| Peso netto unità di vendita  | 1400 g                           |
| Scatole per pallet           | 252 ( 28 strati da 9 confezioni) |

Prodotto e confezionato in Italia nello stabilimento di Via dell’Artigianato, 12 | 01012 Capranica (VT) – Italia e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv