



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 AL PISTACCHIO
COD. ART. H301543
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: farina di **pistacchi** 30,3%, zucchero, albume d'**uovo**, **burro** senza lattosio, tuorlo d'**uovo**, fecola di patate, agenti lievitanti: difosfato disodico (E450), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di riso; addensanti: gomma di xantano (E415).

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



Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio

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 pistacchio

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	1723 Kj / 414 Kcal
Grassi	27 g
di cui saturi	9.4 g
Carboidrati	30 g
di cui zuccheri	27 g
Proteine	10 g
Sale	0.29 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	St< 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	Presente
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 *	Presente (escluso il lattosio)
Frutta a guscio	Presente / 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	Assente
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.

* Il prodotto è da considerarsi privo di lattosio, in quanto il contenuto di lattosio è inferiore allo 0,1 %.

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	19059080
codice EAN confezione	8031092800027
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