



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

SCHEDA TECNICA
TRIANGOLO PRETZEL AL BURRO
COD. ART. G501181
PRODOTTO SURGELATO

Rev. 00
Del 12/09/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno pre-lievitato e surgelato.

Prodotto ad esclusivo uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio

INGREDIENTI

farina di GRANO, acqua, BURRO 19%, lievito, zucchero, glutine di GRANO, sale, siero di LATTE in polvere, emulsionante: esteri mono- e diacetilici tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono e di-gliceridi degli acidi grassi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, L-cisteina, enzima amilasi, regolatore di acidità: idrossido di sodio.



ALLERGENI

Può contenere tracce di SOIA, SEDANO, SENAPE, UOVA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: beige pallido

Aspetto: come da immagine, integro e intatto

Gusto: tipico del pretzel

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

180 giorni dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto a -18°C. Non interrompere la catena del freddo.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 50 pezzi (suddivisi in due sacchetti).

PESO

Peso per articolo 100g

MODALITA' DI DECONGELAMENTO

Decongelare per 30 min. Infornare a forno caldo a 170 °C per circa 20 min con aggiunta di vapore. Spegnerne il vapore 5 minuti prima della fine della cottura.

Il tempo esatto di cottura dipende dal singolo forno.

AVVERTENZE

Il prodotto non può esser consumato tal quale. Necessita di un processo di cottura.

Una volta decongelato non ricongelare il prodotto.

Una volta aperta, richiudere la confezione.

Non decongelare e stoccare il prodotto decongelato a temperatura ambiente.

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.

- Sacco LDPE04
- Etichetta PAP22
- Scatola: PAP20
- Nastro adesivo: PP05

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 di prodotto cotto

Valori energetici	360kcal – 1505kJ
Grassi	18 g
di cui saturi	13 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	4 g
Proteine	8.7g
Fibre	2 g
Sale	1.18 g

Conformemente alle linee guida DGHM informazioni legali: Il prodotto è conforme all'attuale legislazione alimentare dell'UE per il rispetto dei parametri microbiologici del prodotto.

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Si
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	SI
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	Si
Senape e prodotti a base di senape	No	Si
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 SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

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

Codice doganale:

Peso lordo della confezione: 5413 g

Peso netto della confezione: 5000 g

Dimensioni della confezione: 398 X 293 X 234 mm

GTIN: 4005975034506

Cartoni per strato: 56

Strati per pallet: 7

Cartoni per pallet: 8

Dimensioni pallet: 100x 120 x 179 mm peso 328 kg

Prodotto e confezionato in Germania nello stabilimento di Robert-Bosh str44, Mainz e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv