



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

SCHEDA TECNICA
COD. ART. M013516
AGRUM +

Rev. 00
Del 13.02.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fibra addensante ed emulsionante istantaneamente. Facile da usare, a caldo come a freddo, permette di ottenere una texture liscia e stabile anche dopo il congelamento.

Le fibre degli agrumi sono ricche di pectine naturali. Possiedono una grande superficie di scambio che conferisce loro un grande potere di ritenzione idrica e un'alta viscosità apparente. Questa elevata capacità di ritenzione idrica consente di mantenere la morbidezza nei prodotti da forno tradizionali

INGREDIENTI

Fibre di agrumi in polvere

Origine agrumi: Eu e Non EU

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: bianco

Aspetto: polvere

Gusto: insapore

MODALITA' D'USO

Dosaggio raccomandato: 0,5-5%

- Incorporare direttamente negli ingredienti secchi o nelle preparazioni liquide, calde o fredde
- Sbattere o frullare per un'idratazione completa
- Non sensibile al pH e stabile ad alte temperature

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a temperatura compresa tra 16 °C e 20°C, nella confezione originale al riparo dalla luce e da prodotti con forti odori.

UNITA' DI VENDITA

Barattolo da 300 g.

PACKAGING

BARATTOLO	PET 01	Raccolta Plastica
verifica le disposizioni del tuo comune		

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	860 KJ / 215 Kcal
Grassi	≤ 1 g
di cui saturi	≤ 1 g
Carboidrati	≤ 1 g
di cui zuccheri	≤ 1 g
Proteine	5 g
Sale	1.3 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 10.000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

UMIDITA': <10%

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
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	No
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 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	1302390000
codice EAN confezione	3614680982630
dimensioni unità di vendita	diam 100 x 130 (h)mm
Peso netto unità di vendita	300 g
Scatole per pallet	n.d.

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