



ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S. Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Godega Sant'Urbano 09.07.13

SCHEMA TECNICA:
A307115 JOCONDE CHOC NERO 10 pz
Prodotto surgelato – 18° C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno

INGREDIENTI:

Uova intere, zucchero, farina di grano tenero, cacao in polvere (7.21%), acqua, farina di orzo tostato, proteine del latte, proteine vegetali (farina di piselli, fecola di patate), lievito in polvere E450 – E500, mandorle in polvere, emulsionante E471, conservante E282

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Peso: 380 g +/- 10%
Lunghezza: 580 +/- 5 mm
Larghezza: 380 +/- 3 mm
Spessore: 05 +/- 1 mm
Colore: marroncino
Gusto: tipico del biscuit cacao
Umidità: 17% +/- 2

VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto:

Carboidrati: 60.19%
Grassi: 7.67%
Proteine: 11.90%
Fibre: 3.8%
Kcal 342.2
Kjoules 1444.6

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

DURATA' DEL PRODOTTO: 18 mesi dalla data di produzione a -18° C

ALLERGENI PRESENTI

ALLERGENI	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale		Commenti
	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine e derivati	x			x	
Crostacei e prodotti derivati		x		x	
Uova e prodotti derivati	x			x	
Pesce e prodotti derivati		x		x	
Arachidi e prodotti derivati		x		x	
Soya e prodotti derivati			x		
Nocciole e derivati	x			x	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	x			x	
Frutta a guscio	x			x	
Sedano e prodotti derivati		x		x	
Mostarde e prodotti derivati		x		x	
Sesamo e prodotti derivati			x		
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		x		x	
Molluschi e derivati		x		x	
Lupini o prodotti derivati		x			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.

Peso netto per scatola 3.420 kg
