



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

SCHEDA TECNICA
D702122 VOL AU VENT CON BURRO
MIGNON
Ø 48 mm – 90 pz.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno di pasta sfoglia

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma, SOIA, girasole in proporzioni variabili), acqua, burro, (**LATTE**) 15%, emulsionanti (lecitine E322, E471), sale 0,6%, acidificante: acido citrico, antiossidanti (E306, E304), aromi, colorante (carotene), acqua, sale, colorante: caramello.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

247 giorni dalla data di produzione

240 giorni dalla data di consegna

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo asciutto, lontano da fonti di calore, umidità e raggi solari.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica microbiotica mesofila	non rilevabile	UCF/g
Enterobatteri	non rilevabile	UCF/g
Escherichia- coli	non rilevabile	UCF/g
Lieviti e muffe	non rilevabile	UCF/g
Stafilococchi coagulasi positivi	assente	UCF/g
Listeria monocytogenes	assente	/25g
Salmonella SPP	assente	/25g
Filth test:		
Frammenti di insetti	0	n/50 g

Peli di roditore	0	n/50 g
Altri materiali estranei	0	n/50 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

Numero di perossidi	meg 02/kg	5,1
Saggio di Kreis (rancidità)		negativo
Acidità	%	0,40
Umidità	g/100 g	5,24
Ceneri	g/100 g	1,86

VALORI NUTRIZIONALI

valori energetici	548 Kcal/2281 Kj
Grassi	35,9 g
Di cui saturi	19,6 g
Carboidrati	45,7 g
Di cui zuccheri	0,78 g
Proteine	9,54 g
Sale	1,76 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza SI/NO	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	Si	
Crostacei e prodotti derivati	No	
Uova e prodotti derivati		Si
Pesce e prodotti derivati	No	
Arachidi e prodotti derivati		Si
Soia e prodotti derivati	Si	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	Si	
Frutta a guscio		Si
Sedano e prodotti derivati	No	
Mostarde e prodotti derivati	No	
Sesamo e prodotti derivati		Si
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		Si
Molluschi e derivati	No	
Lupini o prodotti derivati	No	

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai ns fornitori certifichiamo che il materiale di supporto è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde ai requisiti del regolamento europeo in vigore, relativo ai materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Questo prodotto è inoltre conforme alle direttive europee CEE/82/711, CEE/82/572, CEE/90/128.

(E' possibile richiedere il documento originale)