



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 di Sant'Urbano 09.07.13

SCHEMA TECNICA:
A305125 PAN DI SPAGNA ROULE'
8 pezzi x 400 g
Prodotto surgelato – 18°



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno a base di pan di spagna

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, uova, maltodestrine, latte scremato in polvere, sale.
Addensante: glicerolo, gomma di tara; Emulsionante : E475, E433; agenti lievitanti: E450i, E500ii;
Conservante: E202; Può contenere tracce di frutta a guscio e latte.

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Lunghezza/larghezza : 600 x 400 mm
Spessore: 5 mm

IMBALLO PRIMARIO:

busta in PE

IMBALLO SECONDARIO:

scatola di cartone; dimensioni esterne del cartone: 400x 600 x h120 mm

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Le nostre materie prime usate non sono geneticamente modificabili, ne modificate.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.
Conservare il prodotto in frigorifero per al massimo 5 giorni.

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

ALLERGENI PRESENTI:

glutine, uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e latte.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

| PARAMETRI | U.M. | VALORI GUIDA |
|----------------------------------|-------|------------------|
| Carica batterica mesofita totale | Ufc/g | <500.000 |
| Coliformi totali | Ufc/g | <1000 |
| Escherichia coli | Ufc/g | <10 |
| Muffe | Ufc/g | <500 |
| Lieviti | Ufc/g | <1000 |
| Stafilococco aureo | Ufc/g | <10 |
| Listeria monocytogenes | Ufc/g | Assente in 25 g. |
| Salmonella | Ufc/g | Assente in 25 g. |