



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](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

**SCHEDA TECNICA:**  
**A529734 CRACKERS SOFFIATI DOLCI GUSTO**  
**ZAFFERANO – PZ. 48 - 120 MM (misure relative al**  
**prodotto prima della cottura)**



#### INGREDIENTI

47.99% acqua  
51.19% farina di tapioca (**Solfato**)  
0.53% agente addensante: E415  
0.16% agente lievitante: E450, E500, amido di **frumento**  
0.11% zafferano  
0.11 saccarosio

#### DICHIARAZIONE OGM

L'azienda produttrice non utilizza ingredienti derivati da o contenenti OGM.

#### DICHIARAZIONE TRATTAMENTI RADIAZIONI IONIZZANTI

L'azienda produttrice dichiara di non utilizzare trattamenti ionizzanti durante la realizzazione del prodotto.

DURATA' DEL PRODOTTO: 360 giorni dalla data di produzione

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA	
Carica batterica totale	Min. < 1.000 UFC/g	Max. < 10.000 UFC/g
Stafilococcus	Min. <50 UFC/g	Max. < 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
Muffe e Lieviti	Min. < 100 UFC/g	Max. < 1.000 UFC/g
Bacillus careus	Min. < 50 UFC/g	Max. < 100 UFC/g

## ALLERGENI PRESENTI

ALLERGENI	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale		Commenti
	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine e derivati	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		x	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)		x		x	
Nocciole		x		x	
Sedano e prodotti derivati		x		x	
Mostarde e prodotti derivati		x		x	
Sesamo e prodotti derivati		x		x	
SO <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	x				
Molluschi e derivati		x		x	
Lupini o prodotti derivati		x		x	

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto:

Kjoule	763 KJ
Kcal	179 kcal
Proteine	0.2 g
Carboidrati	45.1 g
Di cui zuccheri	1.8 g
Grassi	0.0 g
Di cui saturi	0.0 g
Fibre	/
Sodio	/
Sale	0.11 g

## CONSIGLI DI UTILIZZO:

- mettere i Crackers soffiati in forno a microonde alla massima potenza per circa 20 secondi.
- è possibile friggere i Crackers in olio vegetale a 190°C per circa 10 secondi e scolarli per bene. Per un miglior risultato, usare olio di semi di girasole o olio di arachidi.

