



ICE WER s.r.l.
Via del Lavoro 62, -Z.I.-
31016 Cordignano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Edizione: 100000000000000000034

Data di stampa: 22.03.2021

SCHEDA TECNICA:
D702713 QUICHE
Ø 85 mm
72 PEZZI PER SCATOLA

CODICE DOGANALE: 19059080



DESCRIZIONE PRODOTTO

Quiche monoporzione. Prodotto da forno a base di pasta sfoglia. Pronto da farcire.
Gusto neutro/salato. Impasto: tipico della quiche.

INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO (GLUTINE)**, margarina (grasso di palma, acqua, olio di colza, emulsionante: E471, acido: E330), acqua, sale. Può contenere tracce di **LATTE e UOVA**.

	%	Paese di provenienza
Farina di FRUMENTO (GLUTINE)	67	
margarina (grasso di palma, acqua, olio di colza, emulsionante: E471, acido: E330)	30	
Acqua	3	Belgio, Francia, USA
Sale	<1	Germania, Francia, Paesi Bassi

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

peso medio di un singolo pezzo circa: 18,19 g

diametro: 85 mm

	Minimo	Medio	Massimo
Peso singolo pezzo	18,2 g	20,2 g	22,2 g
Diametro	79 mm	83 mm	88 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico dei prodotti dolciari da forno a base neutra/salata

Consistenza: leggermente croccante

Gusto: neutro/salata tipica dei prodotti da forno

PACKAGING

72 pezzi per scatola

SHELF LIFE

17 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto, areato e igienicamente sicuro.

Conservare a temperatura ambiente tra i +10°C e i +25°C.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica totale 30°C	1000/g
Enterobacteriaceae	10/g
Coliformi 30°C	100/g
E. coli	0/g
Salmonella	Assente/25 g
Stafilococco aureo	20/g
Muffe e lieviti	100/g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g:

Valori energetici	529 Kcal/ 2211 Kj
Totale carboidrati	54,54
Zuccheri	1,70
Grassi	30,04
Di cui saturi	15,03
Proteine	8,51
Fibre	3,40
Sale	0,93

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibili Tracce nella linea di produzione	Possibili tracce nel sito di produzione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Si	Si
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	Si	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No	No

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Halal	No
Kosher	No
Prodotto adatto ai celiaci	No
Adatto ai vegani	No
Adatto ai vegetariani	Si

OGM

L'azienda produttrice dichiara che le materie prime impiegate in produzione sono prive di OGM e non derivano da OGM.

IRRADIAZIONI

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della direttiva CE 1992/, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

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 e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta 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.

(E' possibile richiedere il documento originale)

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso netto della confezione: 1,310 kg

Peso lordo della confezione: 1,734 kg

Peso lordo del cartone: 1,734 kg

Dimensioni: altezza 127 mm, larghezza 400 mm, profondità 300 mm

Codice EAN 13 confezione: 0020176750301

Codice EAN 13 cartone: 0020176750301

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 15

Cartoni per pallet: 120

Dimensioni pallet: 80x120 cm

Shelf life: 17 mesi

Prodotto in Francia