



ICE WER s.r.l.  
Via del Lavoro 62, -Z.I.-  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938  
[www.icewer.com](http://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 <b>FRUMENTO (GLUTINE)</b>	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 <sub>2</sub>	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