



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

SCHEMA TECNICA:
D721105 CRACKERS SOFFIATI PEPE AFFUMICATO – PZ. 48 -
120 MM (misure relative al prodotto prima della cottura)



INGREDIENTI

Acqua, Farina di Tapioca (**Solfito**), sale, paprika in polvere 2%, brodo di pollo (sale, grasso naturale di palma, amido di patata, aromi (**uova**), zucchero, grasso di pollo, estratto di lievito, pollo 0.8%, curcuma, pepe, noce moscata, succo di carota, antiossidante E392); agenti addensanti: E415, agenti lievitanti: E450, E500, amido di **frumento**, pepe.

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				
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			
Sesamo e prodotti derivati		x		x	
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	x				
Molluschi e derivati		x		x	
Lupini o prodotti derivati		x		x	

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.