



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 Sant'Urbano 09.07.13

SCHEDA TECNICA:
A307305 JOCONDE ASSORTITO N° 1 10 pz
Prodotto surgelato -18°C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno

L'articolo A307305 Joconde assortito n°1 è composto da:

2 fogli A307135 Joconde torta carota, 2 fogli A307115 Joconde choc nero, 2 fogli A307120 Joconde mandorle, 2 fogli A307122 Joconde cacao al pistacchio, mandorle e cocco, 2 fogli A307110 Joconde caffè

INGREDIENTI: Fare riferimento alle singole schede tecniche

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI: Fare riferimento alle singole schede tecniche

VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto: Fare riferimento alle singole schede tecniche

DICHIARAZIONE O.G.M.: Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

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

ALLERGENI PRESENTI: Fare riferimento alle singole schede tecniche

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.

SCHEDA TECNICA:
A307115 JOCONDE CHOC NERO 10 pz
Prodotto surgelato – 18° C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno

INGREDIENTI:

Uova intere, zucchero, farina di grano tenero, cacao in polvere (7.21%), acqua, farina di orzo tostato, proteine del latte, proteine vegetali (farina di piselli, fecola di patate), lievito in polvere E450 – E500, mandorle in polvere, emulsionante E471, conservante E282

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Peso: 380 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 1 mm

Colore: marroncino

Gusto: tipico del biscuit cacao

Umidità: 17% +/- 2

VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto:

Carboidrati: 60.19%

Grassi: 7.67%

Proteine: 11.90%

Fibre: 3.8%

Kcal 342.2

Kjoules 1444.6

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

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

ALLERGENI PRESENTI

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.

Peso netto per scatola 3.420 kg

SCHEDA TECNICA:
A307120 JOCONDE MANDORLE 9 pz
Prodotto surgelato -18°C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno

INGREDIENTI:

Uova intere, zucchero, farina di grano tenero, mandorle affettate (12%), acqua, proteine del latte, proteine vegetali (farina di piselli, fecola di patate), mandorle in polvere, lievito in polvere E450 – E500, emulsionante E471, conservante E282

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Peso: 380 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 1 mm

Colore: marroncino

Gusto: tipico del biscuit cacao

Umidità: 17% +/- 2

VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto:

Carboidrati: 26.80% (di cui zuccheri 39.51%)

Grassi: 15.33%

Proteine: 12.24%

Fibre: 1.4%

Kcal 408

Kjoules 1716.2

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

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

ALLERGENI PRESENTI

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.

SCHEDA TECNICA:

A307122 JOCONDE CACAO con mandorle, cocco e pistacchio 10 pz

Prodotto surgelato – 18°C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno

INGREDIENTI:

Uova intere, zucchero, farina di grano tenero, cacao in polvere, acqua, mandorle (3.95%), cocco in polvere (3.95%), pistacchio (1.97%), farina d'orzo tostato, proteine del latte, proteine vegetali (farina di piselli, fecola di patate) lievito in polvere E450 – E500, emulsionante E471, aroma di mandorla, conservanti E282

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Peso: 450 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 1 mm

Colore: marroncino

Gusto: tipico del biscuit cacao con frutta secca

Umidità: 17% +/- 2

VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto:

Carboidrati: 51.93%

Grassi: 14.16%

Proteine: 12.10%

Fibre: 5.2%

Kcal 362.8

Kjoules 1523.9

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

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

ALLERGENI PRESENTI

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.

SCHEDA TECNICA:
A307133 JOCONDE PISTACCHIO E LAMPONE 10 pz
Prodotto surgelato – 18°C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno

INGREDIENTI:

Uova, zucchero, farina di grano tenero, lamponi in pezzi (purea di lamponi, saccarosio, mela, destrosio, fibra d'ananas, addensanti: alginato di sodio, solfato di calcio, coloranti: E120, aromi, correttori di acidità: E330) (7.23%), acqua, aroma di pistacchio, proteine del latte, proteine vegetali (farina di piselli, fecola di patate), mandorle in polvere, emulsionante E471, spinaci in polvere, lievito in polvere E450 – E 500, conservante E282

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Peso: 400g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 1 mm

Colore: verde con puntini rossi

Gusto: tipico del pistacchio e del lampone

Umidità: 17% +/- 2

VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto:

Carboidrati: 61.46%

Grassi: 6.91%

Proteine: 8.75%

Fibre: 1.02%

Kcal 344

Kjoules 1439.91

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

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

ALLERGENI PRESENTI

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.

SCHEDA TECNICA:

A307135 JOCONDE TORTA CAROTA 9 pz

Prodotto surgelato – 18°C



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno

INGREDIENTI:

Bianco d'uovo, zucchero a velo, farina di grano tenero, uova intere, grassi del latte anidro, zucchero invertito, polvere di mandorle non trattata, acqua, bianco d'uovo in polvere, latte in polvere, emulsionanti E471, carota in pezzetti, aroma di cannella, lievito in polvere E503i

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI:

Peso: 540 g +/- 10%

Lunghezza: 580 +/- 5 mm

Larghezza: 380 +/- 3 mm

Spessore: 05 +/- 1 mm

Colore: marroncino

Gusto: tipico del biscuit cacao

Umidità: 22% +/- 2

VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto:

Carboidrati: 46.96%

Grassi: 12.44%

Proteine: 11.29%

Fibre: 0.98%

Kcal 345

Kjoules 1444.10

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : conservare a -18° C, una volta scongelato non ricongelare.

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

ALLERGENI PRESENTI

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	<1000/ g
Salmonella	Assente in 25 g.
Stafilococco aureo	<100/g
Batteri fecali	<1/g
Batteri 30°C	< 100/g
ASR	<10/g
Muffe	<10/g
Lieviti	<10/g
Listeria	Assente in 25 g.