



ICEWER s.r.l. soc. uninominale
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:

**A535101 WAFER CHOC MEDIO 60% - Ø SUP. 43 MM – Ø INF. 30
MM – H 42 MM – VOLUME 30 cc – peso al pz 6,35 g**



DESCRIZIONE:

Mini bicchiere in cialda al cioccolato puro 60%
Stato fisico del prodotto: solido e croccante
Colore del prodotto: Marrone chiaro
Odore del prodotto: Tipico biscotto e cioccolato

INGREDIENTI:

Cioccolato fondente 56% con cacao minimo 60.1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi), **farina** di grano tipo "0", zucchero, grasso di cocco raffinato, olio di semi di mais, amido di mais, **latte** scremato in polvere emulsionante: lecitina di **soia**; destrosio, tuorlo d'**uovo** in polvere, sale, **farina di soia**, colorante: caramello E150a, aromi.

VALORI NUTRIZIONALI x 100 g di prodotto:

Kcal 501
Kj 2096
Grassi 30,528
di cui acidi grassi saturi 15.348
Carboidrati 50,731
di cui zuccheri 20,122
Proteine 6,939
Fibre alimentari 5,559
Sale 0,217

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

fresco t <25°/ asciutto
Il prodotto deve essere protetto dall'aria e dalla luce e stoccato in un luogo privo di odori

DURATA DEL PRODOTTO: 15 mesi dalla data di produzione

CONFEZIONAMENTO: scatola CO + sacco PE-HD

ALLERGENI: glutine, soia, uova, latte; possibili tracce di frutta a guscio tra cui nocciole, arachidi, noci, pistacchi, mandorle ed altre.

OGM

Assenza di OGM

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica aerobia mesofila < 5000 ufc/g

Coliformi < 20 ufc/g

Stafilococchi coagulasi – positivi < 20 ufc/g

Salmonella spp non presente in 25g

Escherichia coli <20 ufc/g

Lieviti < 20 ufc/g

Muffe < 20 ufc/g

Listeria Monocytogenes non presente in 25 g
