



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](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 06.06.2018

**SCHEDA TECNICA**  
**B520309 MILK CHOC HOOPS SFUSO**  
**CEREALI RICOPERTI DI CIOCCOLATO AL LATTE**  
**BOX DA 5.000 kg**



**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Anelli di cereali ricoperti di cioccolato al latte.

Cereali estrusi a base di farina di riso, farina integrale di grano tenero e mais, ricoperti di cioccolato al latte intero.

**COMPOSIZIONE:**

Cioccolato al latte intero, cacao: 30% minimo : 79% +/-2%

Cereali estrusi: 20% +/- 2%

Agente di rivestimento: 1%

**INGREDIENTI:**

Zucchero 37%, **LATTE** intero in polvere 14%, burro di cacao 14%, massa di cacao 10%, farina di riso 7%, semola di mais 7%, farina integrale di **GRANO** 4%, siero dolce di **LATTE** in polvere 4%, **LATTOSIO** 2%, agenti di rivestimento: (gomma arabica, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, vanillina) (<1%), emulsionante: lecitina di **SOIA**, (<1%), farina di **MALTO** d'orzo (<1%), sale (<1%), aroma naturale di vaniglia (<0,01).

**VALORI NUTRIZIONALI (g/100g):**

Valore energetico	494 kcal – 2.069 kJ
Grasso totale	23,4 g
Di cui saturi	14,8 g
Carboidrati totali	62,3 g
Di cui zuccheri	47,2 g
Fibre alimentari	4,5 g
Proteine	7,3 g
Sale	0,4 g
Sodio	160 mg

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

	M	m	c	n	
Conta batterica	10000	5000	2	5/g	§64LFGB
Lieviti	100	50	2	5/g	§64LFGB
Muffe	100	50	2	5/g	§64LFGB
Enterobacteria	100	10	1	5/g	§64LFGB
E.coli	0	0	0	5/g	§64LFGB
Salmonella	0	0	0	5/25g	§64LFGB

M= valore massimo specificato

m= valore massimo GMP

c= numero massimo di campioni ammissibili tra m e M

n= numero di campioni

**CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

Apparenza	Anellini di cioccolato marroni
Profumo	Tipico del cioccolato e cereali
Gusto	Dolce, cioccolato e latte
Consistenza	croccante

**ALLERGENI PRESENTI**

ALLERGENI	Nella ricetta	Può contenere tracce	Commenti
Cereali contenenti glutine e derivati	si	si	Ingredienti: farina integrale di grano, malto d'orzo; tracce: avena, segale, farro, farina di kamut.
Crostacei e prodotti derivati	no	no	
Pesce e prodotti derivati	no	no	
Noccioline e prodotti derivati	no	no	
Soia e prodotti derivati	si	si	Ingredienti: lecitina di soia
Nocciole e derivati	no	si	Tracce: mandorla, nocciola, noce, noce del Brasile
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	si	si	Ingredienti: latte intero in polvere, siero dolce di latte in polvere, lattosio
Uova e prodotti derivati	no	no	
Sedano e prodotti derivati	no	no	
Mostarde e prodotti derivati	no	no	
Sesamo e prodotti derivati	no	no	
SO <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	no	no	
Molluschi e derivati	no	no	
Lupini o prodotti derivati	no	no	

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Il prodotto deve essere conservato a una temperatura costante di +17°C +/-3°C, >65%, teme l'umidità e le variazioni di temperatura.

**DURATA' DEL PRODOTTO:** 270 giorni dalla data di produzione

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

---

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

#### GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai ns fornitori certifichiamo che il materiale di supporto è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde ai requisiti del regolamento europeo in vigore, relativo ai materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Questo prodotto è inoltre conforme alle direttive europee CEE/82/711, CEE/82/572, CEE/90/128

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

Peso netto del prodotto: 5.000 g

Peso lordo confezione: 5.156 g

Peso lordo cartone: 5.156 g

Dimensione cartone: 26,5 x 20 x h 24,5 cm

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 18

Strati per pallet: 7

Cartoni per pallet: 126

TMC: 270 giorni