



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 di Sant'Urbano, 29.06.2018

SCHEDA TECNICA:
B540104 PICCOLO CHICCO DI CAFFÈ' CHOC
Cioccolato all'aroma di caffè
double face
vaschetta da 2000 g

CODICE PRODOTTO EU: 1806.9039



DESCRIZIONE PRODOTTO

Cioccolato fondente all'aroma di caffè, a forma di chicco di caffè, double face.

INGREDIENTI

Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè 1.0%, emulsionante: lecitina di girasole, grasso vegetale (palma, colza) in proporzione variabile, agente di rivestimento: E904, aroma, agente di rivestimento: E414

Può contenere tracce di **LATTE e SOIA**.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Lunghezza 14 mm
Larghezza 10 mm
Altezza 4 mm
Colore marrone scuro (giallo-rosso-scuro)

LIMITI CHIMICI

Umidità max 1% IOCCC1 (1952)

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

24 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di stoccaggio: 12-20 °C.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi	max 10/g	ISO4832
E.coli	assente/g	ISO 16649-2
Conta batterica totale	max 5.000/g	ISO4833
Salmonella	assente/g	ISO6579
Lieviti e muffe	max 50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	max 10/g	ISO21528-2

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico	2.159 kj/ 516 kcal
Proteine	5,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	51,4 g 48,7 g
Grassi di cui acidi grassi saturi	30 g 18 g
Sale	0,01 g
Fibre	8,7 g
Sodio	5,9 mg

ALLERGENI PRESENTI

Allergeni	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale	
	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
Soia e prodotti derivati		X	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		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		X

INFORMAZIONI DIETETICHE

adatto per latte-ovo vegetariani: si

adatto per vegani: no

“adatto per vegani” si basa sull’elenco degli ingredienti e non tiene conto di possibile contatto crociata durante la produzione.

DATI LEGALI

Sostanza secca di cacao 48.4% +/- 1.5

Mat. Secca cacao sgrassato 19.2% +/- 1

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/200 e con le dichiarazioni dei nostri fornitori, questo prodotto non contiene OGM e non necessita della corrispondente etichettatura

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI IONIZZAZIONE

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.

(E' possibile richiedere il documento originale)

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

Peso netto confezione: 2.000 g

Peso lordo confezione: 2.094 g

Peso lordo cartone: 2.186 g

Dimensione cartone: 26,5 x 20,5 x h 8

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: 18

Cartoni per pallet: 324

Pallettizzazione: 80x120 cm

TMC: 24 mesi