



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

Godega di Sant'Urbano, 06.06.2018

SCHEDE TECNICA
B540315 MIX KROK CHOC
Cereali ricoperti di cioccolato fondente, latte, bianco.
Vaschetta da 1400 g



DESCRIZIONE PRODOTTO

Cereali ricoperti di cioccolato fondente, latte e bianco.

SCHEDE TECNICA KROK CHOC NERO:

INGREDIENTI

Cioccolato 84,0% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, grasso del **LATTE**, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia), cereali croccante (farina di **FRUMENTO**, zucchero, farina di malto di **FRUMENTO**, amido (**FRUMENTO**), agenti lievitanti: E500ii, sale, buro di cacao, aroma naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio, zucchero, agente di rivestimento: E414, amido modificato, grasso vegetale (noce di cocco).

LIMITI CHIMICI

Umidità	Max.	1 %	IOCCC1 (1952)
---------	------	-----	---------------

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conta batterica totale	Max 5.000/g	ISO 4833
Lieviti	Max 50/g	ISO 7954
Muffe	Max 50/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	Max 10/g	ISO 21528-2
Coliformi	Max 10/g	ISO 4832
E.coli	Assente/g	ISO 16649-2
Salmonella	Assente 25/g	ISO 6579

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed esente da odori (Temperatura: 12-20 °C, umidità relativa: < 70%), al riparo da possibili fonti di calore e di luce

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G. DI PRODOTTO

Valore energetico	505 kcal – 2.112 kJ
Grasso totale	28,3 g
Acidi grassi saturi	16,9 g
Acidi grassi monoinsaturi	9 g
Acidi grassi polinsaturi	1,1 g
Carboidrati totali	52,1 g
Zuccheri (mono + disaccaridi)	41,4 g
Amido	9,5 g
Fibre alimentari	8,3 g
Proteine totali	5,9 g
Proteine del latte	0,0 g
Sale	0,43 g
Sodio	171,1 mg

ALLERGENI PRESENTI

Allergeni	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e derivati	X			
Crostacei e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Pesce e prodotti derivati		X		
Arachidi e prodotti derivati		X		
Soia** e prodotti derivati	X			
Nocciole e derivati		X		
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	X			
Frutta a guscio		X		
Sedano e prodotti derivati		X		
Mostarde e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		X		
Molluschi e derivati		X		
Lupini o prodotti derivati		X		

** escluso olio/grasso interamente raffinato

INFORMAZIONI DIETETICHE

Certificata Halal

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.

CERTIFICAZIONE KOSHER

Kosher Dairy

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull’imballaggio (solo per prodotti solidi).

SCHEDA TECNICA KROK CHOC BIANCO:

INGREDIENTI

Cioccolato bianco 84% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, siero di **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia), cereali croccante (farina di **FRUMENTO**, zucchero, farina di malto di **FRUMENTO**, amido (**FRUMENTO**), agenti lievitanti: E500ii, sale, burro di cacao, aroma naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio, zucchero, agente di rivestimento: E414, amido modificato, grasso vegetale (noce di cocco).

LIMITI CHIMICI

Umidità	Max.	1 %	IOCCC1 (1952)
---------	------	-----	---------------

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conta batterica totale	Max 5.000/g	ISO 4833
Lieviti	Max 50/g	ISO 7954
Muffe	Max 50/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	Max 10/g	ISO 21528-2
Coliformi	Max 10/g	ISO 4832
E.coli	Assente/g	ISO 16649-2
Salmonella	Assente 25/g	ISO 6579

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed esente da odori (Temperatura: 12-20 °C, umidità relativa: < 70%), al riparo da possibili fonti di calore e di luce

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G. DI PRODOTTO

Valore energetico	507 kcal – 2.122 kJ
Grasso totale	24,7 g
Acidi grassi saturi	14,8 g
Acidi grassi monoinsaturi	7,8 g
Acidi grassi polinsaturi	0,9 g
Carboidrati totali	64,9 g
Zuccheri (mono + disaccaridi)	56,3 g
Amido	7,5 g
Fibre alimentari	1,1 g
Proteine totali	5,3 g
Proteine del latte	3,9 g
Sale	0,72 g
Sodio	288,8 mg

ALLERGENI PRESENTI

Allergeni	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e derivati	X			
Crostacei e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Pesce e prodotti derivati		X		
Arachidi e prodotti derivati		X		
Soia** e prodotti derivati	X			
Nocciole e derivati		X		
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	X			
Frutta a guscio		X		
Sedano e prodotti derivati		X		
Mostarde e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		X		
Molluschi e derivati		X		
Lupini o prodotti derivati		X		

** escluso olio/grasso interamente raffinato

INFORMAZIONI DIETETICHE

Certificata Halal

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.

CERTIFICAZIONE KOSHER

Kosher Dairy

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull’imballaggio (solo per prodotti solidi).

SCHEDA TECNICA KROK CHOC LATTE:

INGREDIENTI

Cioccolato al latte 84,0% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao, siero del **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto di paprica, aroma naturale di vaniglia), cereali croccante (farina di **FRUMENTO**, zucchero, farina di malto di **FRUMENTO**, amido (**FRUMENTO**), agenti lievitanti: E500ii, sale, burro di cacao, aroma naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio, zucchero, agente di rivestimento: E414, amido modificato, grasso vegetale (noce di cocco).

LIMITI CHIMICI

Umidità	Max.	1 %	IOCCC1 (1952)
---------	------	-----	---------------

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conta batterica totale	Max 5.000/g	ISO 4833
Lieviti	Max 50/g	ISO 7954
Muffe	Max 50/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	Max 10/g	ISO 21528-2
Coliformi	Max 10/g	ISO 4832
E.coli	Assente/g	ISO 16649-2
Salmonella	Assente 25/g	ISO 6579

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed esente da odori (Temperatura: 12-20 °C, umidità relativa: < 70%), al riparo da possibili fonti di calore e di luce

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G. DI PRODOTTO

Valore energetico	508 kcal – 2.127 kJ
Grasso totale	25,5 g
Acidi grassi saturi	15,2 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,1 g
Acidi grassi polinsaturi	1,0 g
Carboidrati totali	62,5 g
Zuccheri (mono + disaccaridi)	53,7 g
Amido	7,8 g
Fibre alimentari	2,0 g
Proteine totali	5,7 g
Proteine del latte	3,7 g
Sale	0,66 g
Sodio	264,6 mg

ALLERGENI PRESENTI

Allergeni	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e derivati	X			
Crostacei e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Pesce e prodotti derivati		X		
Arachidi e prodotti derivati		X		
Soia** e prodotti derivati	X			
Nocciole e derivati		X		
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	X			
Frutta a guscio		X		
Sedano e prodotti derivati		X		
Mostarde e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		X		
Molluschi e derivati		X		
Lupini o prodotti derivati		X		

** escluso olio/grasso interamente raffinato

INFORMAZIONI DIETETICHE

Certificata Halal

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.

CERTIFICAZIONE KOSHER

Kosher Dairy

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull’imballaggio (solo per prodotti solidi).

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

Peso netto confezione: 1.400 g

Peso lordo confezione: 1.494 g

Peso lordo cartone: 1.586

Dimensione cartone: 26,5 x 20 x h 8 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: 18

Cartoni per pallet: 324

TMC: 12 mesi