



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

**SCHEDA TECNICA:**  
**C001514 DE120 MINI TRIANGOLI ASSORTITI CHOC – 30X55**  
**MM – PZ 230**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FORMATO:  
Triangoli.

MISURA  
Altezza 55 mm  
Larghezza 33 mm

COLORE:  
Arancione (SORA1), bronzo (SCI1), oro (OR13).

---

#### COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI CIOCCOLATO:  
Cioccolato bianco (Allegato A)

DECORO:  
Burro di cacao  
Saccarosio  
Coloranti alimentari: E110\* – E171\* – E172  
\*Possono avere effetti indesiderati sull'attenzione e l'attività dei bambini.

MATERIALE DI SUPPORTO:  
PVC

---

#### 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)

---

DURATA DEL PRODOTTO:  
18 mesi

---

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Temperatura di conservazione: 14°-16° C

Umidità: 65%

Il prodotto deve essere protetto dall'aria e dalla luce e stoccato in un luogo privo di odori

**ALLERGENI**

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	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 <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		x		x	
Molluschi e derivati		x		x	
Lupini o prodotti derivati		x		x	

**SCHEDA TECNICA  
CIOCCOLATO BIANCO****INGREDIENTI:**

zucchero 42%

burro di cacao 34.5%

**latte** intero in polvere 23.5%

aroma vaniglia naturale

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (T 16-20 °C, umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e luce e in luogo privo d'odori.

**DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C. :**

In confezioni sigillate da consumarsi entro 18 mesi dalla data di produzione.

**ANALISI FISICA:**

Umidità Max 1.0%

Materia grassa 40.6+/- 1.5%

## ANALISI MICROBIOLOGICA:

Conta totale germi	Max 5000/g
Lieviti	Max 100/g
Muffe	Max 100/g
Enterobacteriaceae	Max 100/g
Coliformes	Max 100/g
E. coli	0/g
Salmonella	0/25g

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	593 kcal
Valore energetico	2469 kj
Proteine totali	5.94 g
Proteine del latte	5.94 g
Carboidrati	50.9 g
Zuccheri	50.9 g
Saccarosio	42.0 g
Lattosio	8.9 g
Grassi	40.6 g
di cui saturi	24.8 g
di cui monoinsaturi	14.3 g
di cui polinsaturi	1.6 g
Trans	0.2 g
Grassi del latte	6.1 g
Fibre	0.0 g
Colesterolo	24.31 mg
Sale	0.21 g
Vitamine	7.85 mg
Minerali	0.80 g

## ALLERGENI

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	
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 <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		x		x	
Molluschi e derivati		x		x	
Lupini o prodotti derivati		x		x	

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

---

In accordo con il regolamento europeo 2000/13/CE questo prodotto non richiede l'etichettatura "trattato con radiazioni ionizzanti"