



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](mailto:info@icewer.com)

Godega di Sant'Urbano, 29.10.2018

**SCHEMA TECNICA**  
**C001521 CUCCHIAINO 80**  
**Cioccolato fondente**  
**Lunghezza 80 mm**  
**90 pz.**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cucchiaino in cioccolato fondente con decorazioni.

#### COMPOSIZIONE

Cioccolato fondente – cacao: 70% minimo (pasta di cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di girasole).

Decorazione: burro di cacao, saccarosio, coloranti: E102\*, E110\*, E129\*, E132, E171

Riferimento colori: CA11

\*Possono avere effetti indesiderati sull'attenzione e l'attività dei bambini

#### DIMENSIONE DECORO

Dimensione 8 x 2 cm

#### MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PVC

#### PACKAGING

Scatole da 90 pezzi

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (T +16°C/+20°C, umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e luce e in luogo privo di odori.

#### DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C.

In confezioni sigillate da consumarsi entro 27 mesi dalla data di produzione.

## ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta totale germi	< 10.000/g
Lieviti	< 100/g
Muffe	< 100/g
Enterobacteriaceae	< 10/g
Salmonella	0/25g

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2447 KJ
Valore energetico	590 Kcal
Totale grassi	45 g
Di cui saturi	27 g
Carboidrati	34 g
Di cui zuccheri	29 g
Proteine	8,4 g
Sale	0.02 g

## ALLERGENI

Allergeni	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale		Commenti
	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x	
Uova e prodotti a base di uova		x		x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	x		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)		x	x		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		x		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x	
Senape e prodotti a base di senape		x		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		x		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x		x	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x	

## GARANZIA NO OGM

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.

---

In accordo con il regolamento europeo 1334/2008, Art. 16-4: aroma naturale di vaniglia.  
Il cioccolato è conforme alla direttiva 200/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 giugno 2000 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.

## **SCHEMA TECNICA** **CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN 70%)**

### **INGREDIENTI**

Cioccolato fondente – cacao: 70% minimo (pasta di cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di girasole).

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Odore: tipico del cioccolato

Colore: marrone scuro

Sapore: tipico del cioccolato

### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (T +16°C/+20°C, umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e luce e in luogo privo di odori.

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

In confezioni sigillate da consumarsi entro 24 mesi dalla data di produzione.

### **ANALISI MICROBIOLOGICA**

Conta totale germi	< 10.000/g
Lieviti	< 100/g
Muffe	< 100/g
Enterobacteriaceae	< 10/g
Salmonella	0/25g

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g**

Valore energetico	2447 KJ
Valore energetico	590 Kcal
Totale grassi	45 g
Di cui saturi	27 g
Carboidrati	34 g
Di cui zuccheri	29 g
Proteine	8,4 g
Sale	0.02 g

## ALLERGENI

Allergeni	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale		Commenti
	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x	
Uova e prodotti a base di uova		x		x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	x		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)		x	x		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		x		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x	
Senape e prodotti a base di senape		x		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		x		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x		x	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x	

### GARANZIA NO OGM

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.

---

In accordo con il regolamento europeo 1334/2008, Art. 16-4: aroma naturale di vaniglia.  
Il cioccolato è conforme alla direttiva 200/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 giugno 2000 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.

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

Peso netto del prodotto: 446 g

Peso lordo della confezione: 547 g

Peso lordo del cartone: 993 g

Dimensioni: altezza 3.5 cm, larghezza 31.5 cm, profondità: 45 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680047995

Codice EAN 13 cartone: 3614680047995

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

TMC: 27 mesi