



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, 23.06.2017

**SCHEMA TECNICA**  
**C001522 FOGLIE PRIMAVERA**  
**Cioccolato bianco**  
**42 mm**  
**240 pz.**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in cioccolato bianco a forma di foglia

#### COMPOSIZIONE

Cioccolato bianco

Decorazione: burro di cacao, saccarosio, coloranti: E102\*, E133, E171\*\*, E104\*

Riferimento colori: V14 + SV1

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

\*\* Supporto colorante E555

#### MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PE

#### PACKAGING

Scatole da 240 pezzi

Per tutte le informazioni relative alle caratteristiche del prodotto (valori nutrizionali, allergeni, modalità di conservazione, ecc.) si veda la scheda tecnica del cioccolato extra bianco riportata di seguito.

## SCHEMA TECNICA CIOCOLATO BIANCO (CACAO MIN 33%)

### INGREDIENTI

	%	Origine
Zucchero	42%	Belgio
Burro di cacao	34.5%	Africa occidentale o Sud-est asiatico. Eccezionalmente dal sud America
<b>LATTE</b> intero in polvere	23.5%	Europa
Aroma naturale di vaniglia		Madagascar

### 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 d'odori.

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

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

### ANALISI FISICA

		Metodo
Umidità	Max 1.0%	O.I.C.C.C.
Materia grassa	40.6 +/- 1.5%	O.I.C.C.C.

### ANALISI MICROBIOLOGICA

		Metodo
Conta totale germi	Max 10.000/g	NF EN ISO 4833
Coliformi totali	Max 100/g	NF V 08-50
Enterobacteriaceae	Max 100/g	NF V 08-054
E.coli	Assenti/g	NF ISO 16649-2
Muffe	Max 100/g	NF V08-36
Lieviti	Max 100/g	NF V 08-36
Salmonella	0/25g	AES 10/01-05/04

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2469 KJ / 593 Kcal
Totale grassi	40.6 g
Di cui saturi	24.8 g
Trans	0.2 g
Carboidrati	50.9 g
Di cui zuccheri	50.9 g
Fibre	0.00 g
Proteine	5.94 g
Proteine del latte	5.94 g
Sale	0.21 g
Sali minerali	0.80 g

## ALLERGENI

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			
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 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 lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Peso netto del cartone: n/d

Dimensioni: altezza 8 cm, larghezza 32.5 cm, profondità: 45.5 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680047421

Codice EAN 13 cartone: 3614680047421

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: 24 mesi