



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

SCHEMA TECNICA:
C001529 IT/CN30 BUON COMPLEANNO RETTANGOLARE
CHOC – 70X14 MM – PZ 70

Buon Compleanno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FORMATO:

Placchetta in cioccolato rettangolare con scritta in italiano.

MISURA

70x15 mm

COLORE:

Oro OR12

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI CIOCCOLATO:

Ciocolato nero (Allegato A)

DECORO:

Burro di cacao

Saccarosio

Coloranti alimentari: E171 – E172

PACKAGING:

70 pezzi x scatola

MATERIALE DI SUPPORTO:

Fogli in 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:

24 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 ₂ 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"

**SCHEDA TECNICA
CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN 70.4%)****INGREDIENTI:**

zucchero 27%

burro di cacao 14.3%

massa di cacao 58.7%

aroma vaniglia naturale

Può contenere tracce di **latte**.

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 24 mesi dalla data di produzione.

ANALISI FISICA:

Umidità	Max 1.0%
Materia grassa	45.7 +/- 1.5%

ANALISI MICROBIOLOGICA:

Conta totale germi	Max 10.000/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	586 kcal
Valore energetico	2430 kj
Proteine totali	7.1 g
Carboidrati	31.6 g
Zuccheri	27.1 g
Saccarosio	27.1 g
Amido	4.41 g
Lattosio	0.0 g
Grassi	45.9 g
di cui saturi	27.8 g
di cui monoinsaturi	16.3 g
di cui polinsaturi	1.8 g
Trans	0.0 g
Fibre	9.6 g
Colesterolo	0.93 mg
Sale	0.04 g
Vitamine	3.82 mg
Minerali	1.32 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	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	

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"