



ICEWER s.r.l.  
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-  
31010 Godega S. Urbano -TV-  
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938  
[www.icerwer.com](http://www.icerwer.com) e-mail: [info@icerwer.com](mailto:info@icerwer.com)

Godega di Sant'Urbano, 26.07.2017

**SCHEDA TECNICA**  
**C001530 BASTONCINI ASSORTITI FANTASIA**  
**Cioccolato fondente**  
**Lungh: 130 mm – 4 colori**  
**144 pz.**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione a forma di bastoncino in cioccolato fondente

#### COMPOSIZIONE

Cioccolato fondente

Decorazione: burro di cacao, saccarosio, coloranti: E171\*\*, E172\*\*, E129\*, E110\*\*

Riferimento colori: OR13 + SC11 + SR1 + SORA1

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

#### DIMENSIONE DECORO

Lunghezza: 13,75 cm

Dimetro: 0,6 cm

#### MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PVC

#### PACKAGING

Scatole da 144 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 FONDENTE (CACAO MIN 70%)

### INGREDIENTI

|                            | %   | Origine            |
|----------------------------|-----|--------------------|
| Massa di cacao             | 60% | Equador            |
| Zucchero                   | 27% | Europa             |
| Burro di cacao             | 13% | Africa occidentale |
| Aroma naturale di vaniglia |     | Madagascar         |

Può contenere tracce di latte.

### 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 FISICA

|                |               | Metodo     |
|----------------|---------------|------------|
| Umidità        | Max 1.0%      | O.I.C.C.C. |
| Materia grassa | 44,7 +/- 1.5% | O.I.C.C.C. |

### ANALISI MICROBIOLOGICA

|                    |              | Metodo          |
|--------------------|--------------|-----------------|
| Conta totale germi | Max 10.000/g | NF EN ISO 4833  |
| Lieviti            | Max 100/g    | NF V 08-36      |
| Muffe              | Max 100/g    | NF V08-36       |
| Enterobacteriaceae | Max 100/g    | NF V 08-054     |
| Salmonella         | 0/25g        | AES 10/01-05/04 |

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Valore energetico | 2420 KJ  |
| Valore energetico | 578 Kcal |
| Totale grassi     | 44.7 g   |
| Di cui saturi     | 26.9 g   |
| Carboidrati       | 30.1 g   |
| Di cui zuccheri   | 26.9 g   |
| Fibre             | 11.6 g   |
| Proteine          | 7.3 g    |
| Sale              | 0.02 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 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: 0.446 kg

Peso lordo del cartone: 0.446 kg

Peso netto del cartone: n/d

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

Codice EAN 13 confezione: 3614680047841

Codice EAN 13 cartone: 3614680047841

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