



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

SCHEDA TECNICA:
C001544 CN194 BUONA PASQUA CHOC ASS. OVALE –
65X45 MM – 4 DISEGNI ASSORTITI – PZ 28



DESCRIZIONE:

Decoro in cioccolato di forma ovale

COMPOSIZIONE

Cioccolato nero: vedi allegato 1

Decoro: burro di cacao, zucchero, saccarosio, coloranti (E102, E110, E124, E132, E133, E171, E172)

ASPETTO DEL PRODOTTO:

colore: viola VIO3, arancione ORA1 , avorio I1, verde V14

misura: lungh. 65 x H 45

PACKAGING

Scatole da 28 pz

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Tenere lontano dalla luce diretta del sole. Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 15 °C e un'umidità relativa del 65% ca

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C. : 24 mesi dalla data di produzione

DICHIARAZIONE OGM

accordo con il regolamento europeo 1829/2003 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"

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	

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)

ALLEGATO 1

CIOCCOLATO NERO (cacao minimo 70.4%)

INGREDIENTI:

massa di cacao 58.7%

zucchero 27.0%

burro di cacao 14.3%

aroma vaniglia naturale

ANALISI FISICA:

Umidità Max 1.0%

Materia grassa 45.7+/- 1.5%

Consistenza Max 3% >30µm

Viscosità 350-550 mPa.s

ANALISI MICROBIOLOGICA:

Conta totale germi	Max 5000/g
Lieviti	Max 50/g
Muffe	Max 50/g
Enterobacteriaceae	Max 10/g
Coliformes	Max 10/g
E. coli	0/g
Salmonella	0/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	585 kcal
Valore energetico	2423 kj
Proteine totali	7.0 %
Carboidrati	31.5 %
Grassi	45.7 %
di cui saturi	27.7 %
di cui monoinsaturi	16.2 %
di cui poliinsaturi	1.8 %
Fibre	0.0 %

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	