



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, 26.07.2017

**SCHEMA TECNICA**  
**C001550 FARANDOLE FILI D'ERBA**  
**Cioccolato fondente**  
**Lungh. 70 mm**  
**192 pz.**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in cioccolato fondente

#### COMPOSIZIONE

Cioccolato fondente

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

Riferimento colori: ORA1 + CA2

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

#### DIMENSIONE DECORO

Lunghezza 50 mm

#### MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PE

#### PACKAGING

Scatole da 192 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: 1.272 g

Peso lordo del cartone: 1.272 g

Peso netto del cartone: n/d

Dimensioni: altezza 6.5 cm, larghezza 31.5 cm, profondità: 45 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680033158

Codice EAN 13 cartone: 3614680033158

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