



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:
C001573 DE157 MINI TRIANGOLI RIGHE CHOC – 30X55 MM
– PZ 230



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FORMATO:

Triangoli.

MISURA

Altezza 55 mm

Larghezza 33 mm

COLORE:

oro (OR14); rosso (R14); verde (V11); Viola (VIO13); Viola (VIO9)

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI CIOCCOLATO:

Cioccolato bianco (Allegato A)

DECORO:

Burro di cacao

Saccarosio

Coloranti alimentari: E102* – E110 – E171* – E104* – E129* – E132 – E122

* Posso avere effetti indesiderati sull'attenzione e l'attività dei bambini.

MATERIALE DI SUPPORTO:

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:

18 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	

SCHEDA TECNICA CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI:

zucchero 42%
burro di cacao 34.5%
latte intero in polvere 23.5%
aroma vaniglia naturale

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 18 mesi dalla data di produzione.

ANALISI FISICA:

Umidità Max 1.0%
Materia grassa 40.6+/- 1.5%

ANALISI MICROBIOLOGICA:

Conta totale germi	Max 5000/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	593 kcal
Valore energetico	2469 kj
Proteine totali	5.94 g
Proteine del latte	5.94 g
Carboidrati	50.9 g
Zuccheri	50.9 g
Saccarosio	42.0 g
Lattosio	8.9 g
Grassi	40.6 g
di cui saturi	24.8 g
di cui monoinsaturi	14.3 g
di cui polinsaturi	1.6 g
Trans	0.2 g
Grassi del latte	6.1 g
Fibre	0.0 g
Colesterolo	24.31 mg
Sale	0.21 g
Vitamine	7.85 mg
Minerali	0.80 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 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"