



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:
C001577 CN265 FIOCCHI N°2 CHOC – LUNGH. 50
MM – PZ 176



DESCRIZIONE:

Fiocchi in cioccolato nero con decorazioni color oro.

COMPOSIZIONE

Cioccolato nero: vedi allegato 1

Decoro: burro di cacao, saccarosio, coloranti: E102* - E110* - E129* - E132* - E171* - E172

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

ASPETTO DEL PRODOTTO:

colore: caramel CA11 – arancio SORA1 – rosso SR1 – verde SV1

misura: lungh. 40 mm – altezza 12,5 mm

PACKAGING

Scatole da 176 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 14 e i 16 °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"

MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in polietilene

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)

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	

ALLEGATO 1

SCHEDE TECNICHE CIOCCOLATO FONDATE (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"