



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:
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

SCHEMA TECNICA CIOCCOLATO 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 d'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 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 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 23giugno 2000 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.