



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:
C001582 FE31 FOGLIA VERDE CLASSICA CHOC – 40 X 35
MM – PZ 132



DESCRIZIONE:

Foglia verde in cioccolato.

COMPOSIZIONE

Cioccolato bianco: vedi allegato 1

Decoro: burro di cacao, saccarosio, coloranti: E133 – E129* – E102*

*Sono coloranti azoici e possono avere effetti indesiderati sull'attività e l'attenzione dei bambini.

ASPETTO DEL PRODOTTO:

colore: BL17 + R16 + J5

misura: altezza circa 40 mm – larghezza circa 35 mm

PACKAGING

Scatole da 132 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 +16°C e i +20 °C; e un'umidità relativa del <65%.

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C. : 18 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

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)

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

SCHEDA TECNICA CIOCCOLATO BIANCO (CACAO MIN 33%)

INGREDIENTI:

	%	Origine
Zucchero	42%	Belgio
Burro di cacao	34.5%	Africa occidentale o Sud-est asiatico. Eccezionalmente dal sud America.
Aroma naturale di vaniglia		Madagascar
Latte intero in polvere	23.5%	Europa

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 18 mesi dalla data di produzione.

ANALISI FISICA:

		Metodo
Umidità	Max 1.0%	O.I.C.C.C.
Materia grassa	40.6 +/- 1.5%	O.I.C.C.C.

ANALISI MICROBIOLOGICA:

		Metodo
Conta totale germi	Max 10.000/g	NF EN ISO 4833
Coliformi totali	Max 100/g	NF V 08-50
Enterobacteriaceae	Max 100/g	NF V 08-054
E.coli	Assenti/g	NF ISO 16649-2
Muffe	Max 100/g	NF V08-36
Lieviti	Max 100/g	NF V 08-36
Salmonella	0/25g	AES 10/01-05/04

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2469 KJ
Valore energetico	593 Kcal
Totale grassi	40.6 g
Di cui saturi	24.8 g
Di cui mono-insaturi	14.3 g
Di cui poli-insaturi	1.6 g
Trans	0.2 g
Grassi del latte	6.1 g
Colesterolo	24.31 mg
Carboidrati	50.9 g
Di cui zuccheri	50.9 g
Saccarosio	42.0 g
Lattosio	8.9 g
Fibre	0.00 g
Proteine	5.94 g
Proteine del latte	5.94 g
Sale	0.21 g
Vitamine	7.85 mg
Sali 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				
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 23 giugno 2000 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.