



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:
C001708 CN444 STELLE ASSORTITE – 3 MISURE
ASSORTITE – 58 H MM – 42 H MM – 27 H MM – PZ 186



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decori in cioccolato a forma di stella: 3 misure assortite

MISURA

3*3 cm + 4.5*4.5 cm + 6.3*6.1 cm

COLORE:

neutro

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI CIOCCOLATO:

Cioccolato nero (Allegato A)

Cioccolato bianco (Allegato B)

Cioccolato al latte (Allegato C)

PACKAGING:

186 pezzi x scatola

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: 15°- 20° C

Umidità: 50%

Il prodotto deve essere protetto dall'aria e dalla luce e stoccato in un luogo privo di odori

**SCHEMA 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 23giugno 200 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.

**SCHEDA 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 23 giugno 2000 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.

SCHEDA TECNICA
CIOCOLATO AL LATTE DI COPERTURA (CACAO MIN 41%)

INGREDIENTI:

	%	Origine
Zucchero	36%	Belgio
Burro di cacao	24.4%	Africa occidentale o Sud-est asiatico. Eccezionalmente dal sud America.
Massa di cacao	20.0%	Venezuela
Latte intero in polvere	19.6%	Europa
Aroma naturale di vaniglia		Madagascar

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	40.3 +/- 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	2398 KJ
Valore energetico	579 Kcal
Totale grassi	40.3 g
Di cui saturi	24.5 g
Trans	0.2 g
Carboidrati	45.1 g
Di cui zuccheri	43.5 g
Fibre	3.4 g
Proteine	7.3 g
Sale	0.18 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 23giugno 200 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.