



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:
C001734 CB312 SFERE ASSORTITE SPIRALE CHOC – Ø 30
MM – PZ 88



DESCRIZIONE:

Sfere in cioccolato decorate.

COMPOSIZIONE

Cioccolato bianco: vedi allegato 1

Decoro: burro di cacao, saccarosio, coloranti: E172 – E171* - E129*

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

ASPETTO DEL PRODOTTO:

colore: bronzo SC11 – oro scintillante OR13 – rosso scintillante SR1

misura: diametro 30 mm

PACKAGING

Scatole da 88 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 15 e i 20 °C e un'umidità relativa del 50% ca

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

SCHEDE TECNICHE 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"