



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:
C001775 CN247 CERCHI AUTUNNO CHOC – Ø 60
MM – PZ 144



DESCRIZIONE:

Cerchi in cioccolato nero con decori di 3 diverse misure: Ø 64 mm - Ø 46 mm - Ø 28 mm

COMPOSIZIONE

Cioccolato nero: vedi allegato 1

Decoro: burro di cacao, zucchero, saccarosio, coloranti (E171* – E172 – E110* – E129*)

ASPETTO DEL PRODOTTO:

colore: rosso SR1, arancio SORA1, oro OR13

PACKAGING

Scatole da 144 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. : 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:

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)

SCHEMA TECNICA CIOCCOLATO FONDENTE (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"