



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

Godega di Sant'Urbano, 25.02.2019

SCHEMA TECNICA
C001786 MARGHERITA MEDIA
Pâte à glacer - bianco
diametro 25 mm
117 pz



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in Pâte à glacer – bianco a forma di margherita.

COMPOSIZIONE

Pâte à glacer = compound coating bianco è una pasta a base di zucchero

RIFERIMENTO COLORI

NORA3 , B1

DIMENSIONE DECORO

Diametro: 25 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore/sapore: dolce, tipico del Pâte à glacer

INGREDIENTI

Pâte à glacer : zucchero, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma kernel) in variabili proporzioni, siero di **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia. Decoro: burro di cacao, zucchero, coloranti: E101, E120, E171.

MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PVC

PACKAGING

Scatole da 117 pezzi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (T +16°C/+20°C, umidità relativa: < 65%), al riparo da possibili fonti di calore e luce e in luogo privo d'odori.

CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE

Questa referenza è sensibile all'umidità, come ad esempio la conservazione in frigorifero, nelle vetrine refrigerate o in congelatore o la fase di scongelamento. L'umidità può causare la totale o parziale scomparsa della decorazione applicata al cioccolato.

SCADENZA

In confezioni sigillate da consumarsi entro 24 mesi dalla data di produzione.

CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE

		Metodo
Umidità	Max 1.0%	O.I.C.C.C.

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta totale germi	< 10.000/g
Enterobacteriaceae	< 100/g
Muffe	< 100/g
Lieviti	< 100/g
Salmonella	0/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2303 Kj / 550 Kcal
Totale grassi	31,6 g
Di cui saturi	29,8 g
Carboidrati	64,2 g
Di cui zuccheri	63,8 g
Proteine	1,4 g
Sale	0,7 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	Si	Si
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

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.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

(E' possibile richiedere il documento originale)

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Peso netto del cartone: n/d

Dimensioni: n/d

Codice EAN 13 confezione: 3614680503347

Codice EAN 13 cartone: 3614680503347

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

Scadenza: 24 mesi

Prodotto dichiarato NO KOSHER

Prodotto nello stabilimenti di Rue de Hollande 1 – CS 67232 Benfeld Cedex – Francia.