



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, 04.06.2018

SCHEDA TECNICA:
C001915 FIORI PRIMAVERA BB
3 COLORI ASSORTITI – IN CIOCCOLATO
EXTRA BIANCO BB -
Ø 25 mm – 108 pz.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione a forma di fiore in cioccolato extra bianco BB – 3 colori assortiti: giallo, rosa, rosso.

RIFERIMENTO COLORI

NR + NJ1NF + NR0S1

INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale), burro di cacao, colorante: E171.

Decorazione: burro di cacao, zucchero, coloranti: E101, E171, E120.

DIMENSIONE DECORO

Diametro: 25 mm

MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PVC

PACKAGING

Scatole da 108 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 di odori.

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C.

In confezioni sigillate da consumarsi entro 27 mesi dalla data di produzione.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Totale grassi contenuti (metodo O.I.C.C.C.) 44,1 +/- 1,5 %.

Umidità (metodo O.I.C.C.C.) max. 1,0 %

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta totale germi	< 10.000/g
Lieviti	< 100/g
Muffe	< 100/g
Enterobacteriaceae	< 100/g
Salmonella	0/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2540 KJ
Valore energetico	611 Kcal
Totale grassi	44,1 g
Di cui saturi	26,9 g
Carboidrati	47,9 g
Di cui zuccheri	47,9 g
Proteine	5,6 g
Sale	0.20 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	

PRODOTTO NO KOSHER.

SCHEMA TECNICA

CIOCOLATO BIANCO SBIANCATO BB

DESCRIZIONE:

“Bb” = blanc de blanc: un cioccolato extra bianco che regala ai decori pcb extra brillantezza, tonalità di colore più accese e risultati perfetti.

INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale), burro di cacao, colorante: E171.

INGREDIENTI	PAESE DI ORIGINE
Cioccolato bianco:	
- zucchero	Belgio
- burro di cacao	Africa Occidentale
- LATTE intero in polvere	Francia, Germania, Belgio, Olanda
- aroma di vaniglia naturale	Madagascar
Burro di cacao	Africa Occidentale
Colorante: E171	Asia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato

Colore: bianco

Sapore: tipico del cioccolato

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 di odori.

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C.

In confezioni sigillate da consumarsi entro 27 mesi dalla data di produzione.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Totale grassi contenuti (metodo O.I.C.C.C.) 44,1 +/- 1,5 %.

Umidità (metodo O.I.C.C.C.) max. 1,0 %

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta totale germi	< 10.000/g
Lieviti	< 100/g
Muffe	< 100/g
Enterobacteriaceae	< 10/g
Salmonella	0/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2540 KJ
Valore energetico	611 Kcal
Totale grassi	44,1 g
Di cui saturi	26,9 g
Carboidrati	47,9 g
Di cui zuccheri	47,9 g
Proteine	5,6 g
Sale	0.20 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	

GARANZIA NO OGM

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.

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

Peso netto della confezione: n/d

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: 360 g

Dimensioni: altezza 3.5 cm, larghezza 31.5 cm, profondità: 45 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680049173

Codice EAN 13 cartone: 3614680049173

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

TMC: 27 mesi