



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](http://www.icewer.com) e-mail: [info@icewer.com](mailto:info@icewer.com)

Godega di Sant'Urbano, 06.06.2018

**SCHEMA TECNICA**  
**C001926 DISCO EXTRA FINE CIOCCOLATO AL**  
**LATTE – DIAMETRO 50 MM – PEZZI 180**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Decorazione in cioccolato al latte rotonda 50 mm. Cioccolato extra sottile.

**INGREDIENTI**

Cioccolato al latte: 40,5% minimo (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao, aroma di vaniglia naturale).

**DIMENSIONE DECORO**

Diametro: 50 mm

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Odore: tipico del cioccolato al latte

Sapore: tipico del cioccolato al latte

Colore: marrone chiaro

**MATERIALE DI SUPPORTO**

Fogli in PE Polietilene.

**PACKAGING**

Scatole da 180 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 24 mesi dalla data di produzione.

**CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE**

Totale grassi contenuti (metodo O.I.C.C.C.) 40,3 +/- 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	2402 KJ
Valore energetico	577 Kcal
Totale grassi	39 g
Di cui saturi	24 g
Carboidrati	47 g
Di cui zuccheri	45 g
Proteine	7,8 g
Sale	0.21 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 <sub>2</sub> e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		x		x	
Molluschi e derivati		x		x	
Lupini o prodotti derivati		x		x	

PRODOTTO KOSHER.

# SCHEMA TECNICA CIOCOLATO AL LATTE

## INGREDIENTI

Ciocolato al latte: 40,5% minimo (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao, aroma di vaniglia naturale).

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato

Colore: marrone chiaro

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.

## 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	2402 KJ
Valore energetico	577 Kcal
Totale grassi	39 g
Di cui saturi	24 g
Carboidrati	47 g
Di cui zuccheri	45 g
Proteine	7,8 g
Sale	0.21 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 <sub>2</sub> 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: 920 g

Dimensioni: 44 x 30 x H 4 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680301479

Codice EAN 13 cartone: 3614680301479

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