



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, 24.05.2018

SCHEDA TECNICA
C001927 CARRE EXTRA FINE CIOCCOLATO
AL LATTE – 50X50 MM – PEZZI 175



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in cioccolato al latte quadrata 50x50 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

50x50 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 175 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.) 39 +/- 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 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 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 24 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 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: 1.042 kg

Dimensioni: 44 x 30 x H 4 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680301516

Codice EAN 13 cartone: 3614680301516

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: 24 mesi