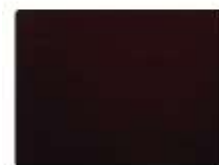




ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S. Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 06.06.2018

SCHEMA TECNICA
C001933 PLACCHETTA RETTANGOLARE
FONDENTE – IN CIOCCOLATO FONDENTE –
90X70 MM – PEZZI 60



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Placchette rettangolari 90x70 mm in cioccolato fondente

COMPOSIZIONE

Cioccolato fondente

DIMENSIONE DECORO

Lunghezza: 90 mm

Larghezza: 70 mm

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Totale grassi contenuti (metodo O.I.C.C.C.) 44,6 +/- 1,5 %.

MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PVC

PACKAGING

Scatole da 60 pezzi

PRODOTTO NO KOSHER

Per tutte le informazioni relative alle caratteristiche del prodotto (valori nutrizionali, allergeni, modalità di conservazione, ecc.) si veda la scheda tecnica del cioccolato fondente riportata di seguito.

SCHEMA TECNICA CIOCOLATO FONDENTE (CACAO MIN 70%)

INGREDIENTI

Cioccolato fondente – cacao: 70% minimo (pasta di cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di girasole).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato

Colore: marrone scuro

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	2447 KJ
Valore energetico	590 Kcal
Totale grassi	45 g
Di cui saturi	27 g
Carboidrati	34 g
Di cui zuccheri	29 g
Proteine	8,4 g
Sale	0.02 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		
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: 1.250 kg

Dimensioni: 44 x 30 x H 4 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680373452

Codice EAN 13 cartone: 3614680373452

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