



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, 19.03.2018

**SCHEDA TECNICA  
C001938 MINI TRIANGOLI ARABESCO  
IN CIOCCOLATO FONDENTE  
33 X 55 MM – 230 PEZZI**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Decorazione a forma di triangolo in cioccolato fondente con decori tipo “arabesco”.

**COMPOSIZIONE**

Cioccolato fondente

Riferimento colori: OR12

**INGREDIENTI**

Copertura in cioccolato fondente: cacao minimo 70% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di girasole).

Decorazione: burro di cacao, zucchero, coloranti: E171, E172.

\*Può avere effetti indesiderati sull'attenzione e l'attività dei bambini

\*\* Supporto coloranti E555

**DIMENSIONE DECORO**

Lunghezza 55 mm – Larghezza 33 mm

**MATERIALE DI SUPPORTO**

Fogli in PVC

**PACKAGING**

Scatole da 230 pezzi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Odore: tipico del cioccolato

Colore: marrone scuro e decori in oro

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.

## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

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

## 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 <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 CERTIFICATO KOSHER.

## SCHEMA TECNICA CIOCOLATO FONDENTE (CACAO MIN 70%)

### INGREDIENTI

	%	Origine
Massa di cacao	60%	Equador
Zucchero	27%	Europa
Burro di cacao	13%	Africa occidentale
Aroma naturale di vaniglia		Madagascar

Può contenere tracce di latte.

### 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 FISICA

		Metodo
Umidità	Max 1.0%	O.I.C.C.C.
Materia grassa	44,7 +/- 1.5%	O.I.C.C.C.

### ANALISI MICROBIOLOGICA

		Metodo
Conta totale germi	Max 10.000/g	NF EN ISO 4833
Lieviti	Max 100/g	NF V 08-36
Muffe	Max 100/g	NF V08-36
Enterobacteriaceae	Max 100/g	NF V 08-054
Salmonella	0/25g	AES 10/01-05/04

### 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 <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	

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 23giugno 200 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.

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

Peso lordo della confezione: 1.272 g

Peso lordo del cartone: 1.272 g

Peso netto del cartone: n/d

Dimensioni: altezza 7 cm, larghezza 31.5 cm, profondità: 45 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680049647

Codice EAN 13 cartone: 3614680049647

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