



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

SCHEMA TECNICA
C001947 FARANDOLE MILLE FOGLIE
Cioccolato bianco
Lungh. 70 mm
192 pz.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in cioccolato bianco con decori marroni, tipo "millefoglie".
Forma del decoro: a onda.

RIFERIMENTO COLORI

NNOI5 – NCA2NF.

INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale).
Decorazione: burro di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, pasta di cacao, coloranti: E101, E163, cacao in polvere.

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

**Supporto coloranti E555 (mica)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato bianco

DIMENSIONE DECORO

Lunghezza 70 mm

MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PE Polietilene.

PACKAGING

Scatole da 192 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.) 40,6 +/- 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	2456 KJ
Valore energetico	593 Kcal
Totale grassi	40,6 g
Di cui saturi	24,8 g
Carboidrati	50,9 g
Di cui zuccheri	50,9 g
Proteine	5,2 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 NO KOSHER

SCHEMA TECNICA CIOCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato

Colore: bianco crema

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.) 40,6 +/- 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	2456 KJ
Valore energetico	593 Kcal
Totale grassi	40,6 g
Di cui saturi	24,8 g
Carboidrati	50,9 g
Di cui zuccheri	50,9 g
Proteine	5,2 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 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 netto della confezione: n/d

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: 500 g

Dimensioni: altezza 6.5 cm, larghezza 31.5 cm, profondità: 45 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680401827

Codice EAN 13 cartone: 3614680401827

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