



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, 04.06.2018

**SCHEMA TECNICA**  
**C001956 BICOLORE TONDO ASSORTITO – IN**  
**CIOCCOLATO BIANCO – Ø 25 MM – 3 DISEGNI**  
**– 240 PEZZI**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione bicolore in cioccolato bianco a forma rotonda 25 mm in colori assortiti.

#### RIFERIMENTO COLORI:

NROS1 + R19 + NORA5 + NJ1NF, V27, NV1.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato bianco

Sapore: tipico del cioccolato bianco

Colore: rosso, rosa, verde chiaro, verde scuro, giallo e arancione.

#### INGREDIENTI

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

Decorazione: burro di cacao, zucchero, coloranti: E120, E171, E101, E133, E172, E141.

#### DIMENSIONE DECORO

Diametro: 25 mm

#### MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PE (polietilene)

#### PACKAGING

Scatole da 240 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 27 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 | < 100/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 <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 NO KOSHER.

# SCHEMA TECNICA CIOCOLATO BIANCO

## INGREDIENTI

Ciocolato 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 27 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 <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 lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Peso lordo del cartone: 435 g

Dimensioni: altezza 3.5 cm, larghezza 31.5 cm, profondità: 45 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680029243

Codice EAN 13 cartone: 3614680029243

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