



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, 25.05.2018

SCHEDA TECNICA
C002101 FRUIT TENDANCE QUADRATO- IN
CIOCCOLATO FONDENTE – 30 X 30 MM – H 8
MM – 350 PEZZI



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Gusci in cioccolato fondente di forma quadrata.

COMPOSIZIONE

Cioccolato fondente con 70% di cacao minimo.

INGREDIENTI

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

COLORANTI

Nessuno. Non applicabile.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (T +14°C/+18°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.

PACKAGING

Scatola da 350 pezzi

CARATTERISTICHE FISICHE

Larghezza: 30 mm

Lunghezza: 30 mm

Altezza: 8 mm

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	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	

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.

GARANZIA IMBALLAGGIO PRIMARIO

Certifichiamo che l'imballaggio primario risponde e rispetta i requisiti UE in materia di materiali a contatto con alimenti.

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

Peso netto del prodotto: 1.100 kg

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Dimensioni: 40 x 26 x H 10 cm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 9

Strati per pallet: 15

Cartoni per pallet: 135

Dimensioni pallet: 80 x 120

TMC: 24 mesi

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