



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

**SCHEDA TECNICA**  
**C002905 DISCHETTI ASSORTITI – IN**  
**CIOCCOLATO FONDENTE – Ø 20 MM – 3**  
**DISEGNI – PEZZI 440**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in cioccolato fondente a forma rotonda 20 mm con decorazioni in oro.

#### RIFERIMENTO COLORI:

B1 + OR17

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato fondente

Sapore: tipico del cioccolato fondente

Colore: marrone scuro, oro.

#### INGREDIENTI

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

Decorazione: burro di cacao, zucchero, coloranti: E171\*\*, E172\*\*

\*\* Additivo alimentare E555 (mica) per i coloranti E171, E172 (secondo il regolamento EEC 1130/2011 di 11/11/11, Appendice III).

#### DIMENSIONE DECORO

Diametro: 20 mm

#### MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PE (Polietilene).

#### PACKAGING

Scatole da 440 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 (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 KOSHER.**

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

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

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Peso lordo del cartone: 570 g

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

Codice EAN 13 confezione: 3614680039396

Codice EAN 13 cartone: 3614680039396

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