



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, 15.10.2018

SCHEDA TECNICA:
C002917 OVALI ASSORTITI AZO FREE
IN CIOCCOLATO BIANCO
25x16 mm - 3 disegni assortiti
400 pz



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ovali in cioccolato bianco con coloranti Azo Free – 3 disegni assortiti.

INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale)
Decorazione: burro di cacao, zucchero, coloranti: E171, E172, E100, E133, E120, E153.

Riferimento colori: OR6, R7, V30, NVIO1, ROS2.

MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PE (Polietilene)

PACKAGING

Scatole da 400 pezzi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato bianco
Sapore: tipico del cioccolato bianco
Misura: 25 x 16 mm

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 nella materia grassa (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 prodotti derivati		x		x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x	
Uova e prodotti a base di uova		x		x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	x		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	x				
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		x		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x	
Senape e prodotti a base di senape		x		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		x		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x		x	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x	

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai ns fornitori certifichiamo che il materiale di supporto è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde ai requisiti del regolamento europeo in vigore, relativo ai materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Questo prodotto è inoltre conforme alle direttive europee CEE/82/711, CEE/82/572, CEE/90/128.

(E' possibile richiedere il documento originale)

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.

PRODOTTO NO KOSHER

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

Peso netto confezione: 0,219 g

Peso lordo confezione: 0,219 g

Peso lordo cartone: 0,423 g

Dimensione cartone: 376 x 146 x H 66 mm

Codice EAN 13 cartone: 3614680437871

Codice EAN 13 confezione: 3614680437871

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

TMC: 27 mesi

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 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 prodotti derivati		x		x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x	
Uova e prodotti a base di uova		x		x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	x		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	x				
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		x		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x	
Senape e prodotti a base di senape		x		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		x		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x		x	
Cereali contenenti glutine e 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.