



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, 01.12.2017

SCHEDA TECNICA:
C003176 DE271 RENNA RUFUS 3D CHOC –
40 X H 34 MM – PZ 108



DESCRIZIONE:

Decoro in cioccolato bianco decorato.

COMPOSIZIONE

Cioccolato BIANCO: vedi allegato 1

Decoro: burro di cacao, zucchero, saccarosio, coloranti (E132 – E129* - E171 – E102* - E110*)

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

ASPETTO DEL PRODOTTO:

colore: R13 + B1 + N11 + CA11

misura: 40 X H 34 MM

PACKAGING

Scatole da 108 pz

MATERIALE DI SUPPORTO: fogli in PVC

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Tenere lontano dalla luce diretta del sole. Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, ad una temperatura compresa tra gli 16 e i 20 °C e un'umidità relativa del <65% ca

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C. : 24 mesi dalla data di produzione

DICHIARAZIONE OGM

accordo con il regolamento europeo 1829/2003 CE, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

In accordo con il regolamento europeo 2000/13/CE questo prodotto non richiede l'etichettatura "trattato con radiazioni ionizzanti"

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	
Soya 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 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)

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

Peso lordo della confezione: 0,600 kg

Peso lordo del cartone: 0,600 kg

Peso netto del cartone: n/d

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

Codice EAN 13 confezione: 3614680252078

Codice EAN 13 cartone: 3614680252078

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 24 mesi

SCHEMA TECNICA CIOCOLATO BIANCO (CACAO MIN 33%)

INGREDIENTI

	%	Origine
Zucchero	42%	Belgio
Burro di cacao	34.5%	Africa occidentale o Sud-est asiatico. Eccezionalmente dal sud America
LATTE intero in polvere	23.5%	Europa
Aroma naturale di vaniglia		Madagascar

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 d'odori.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

In confezioni sigillate da consumarsi entro 24 mesi dalla data di produzione

ANALISI FISICA

		Metodo
Umidità	Max 1.0%	O.I.C.C.C.
Materia grassa	40.6 +/- 1.5%	O.I.C.C.C.

ANALISI MICROBIOLOGICA

		Metodo
Conta totale germi	Max 10.000/g	NF EN ISO 4833
Coliformi totali	Max 100/g	NF V 08-50
Enterobacteriaceae	Max 100/g	NF V 08-054
E.coli	Assenti/g	NF ISO 16649-2
Muffe	Max 100/g	NF V08-36
Lieviti	Max 100/g	NF V 08-36
Salmonella	0/25g	AES 10/01-05/04

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2469 KJ / 593 Kcal
Totale grassi	40.6 g
Di cui saturi	24.8 g
Trans	0.2 g
Carboidrati	50.9 g
Di cui zuccheri	50.9 g
Fibre	0.00 g
Proteine	5.94 g
Proteine del latte	5.94 g
Sale	0.21 g
Sali minerali	0.80 g

ALLERGENI

ALLERGENI	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale	
	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

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.