



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

**SCHEMA TECNICA:**  
**C004131 CB560 PICCOLI CONIGLI CHOC ASSORTITI –**  
**H 25 MM – LARGH. 20 MM – 6 DISEGNI ASSORTITI**



**DESCRIZIONE:**

Decoro in cioccolato a forma di coniglietto

---

**COMPOSIZIONE**

Cioccolato bianco: vedi allegato 1

Decoro: burro di cacao, zucchero, saccarosio, coloranti (E172, E171, E102, E110, E120, E104, E132)

---

**ASPETTO DEL PRODOTTO:**

colore: nero N2, bianco B1 , giallo J4, rosa NROS1, verde V28

misura: h 25 mm, largh. 20 mm

---

**PACKAGING**

Scatole da 252 pz

---

**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 8 e i 15 °C e un'umidità relativa del 65% ca

---

**DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C. :** 18 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 <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 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)

## ALLEGATO 1

### CIOCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI:

zucchero 42%

burro di cacao 34.5%

**latte** intero in polvere 23.5%

aroma vaniglia naturale

#### DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C. :

In confezioni sigillate da consumarsi entro 18 mesi dalla data di produzione.

#### ANALISI FISICA:

Umidità Max 1.0%

Materia grassa 40.6+/- 1.5%

Consistenza Max 3% >30µm

## ANALISI MICROBIOLOGICA:

Conta totale germi	Max 5000/g
Lieviti	Max 50/g
Muffe	Max 50/g
Enterobacteriaceae	Max 10/g
Coliformes	Max 10/g
E. coli	0/g
Salmonella	0/25g

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	593kcal
Valore energetico	2469 kj
Proteine totali	5.9 %
Proteine del latte	5.9 %
Carboidrati	50.9 %
Grassi	40.6 %
di cui saturi	24.8 %
di cui monoinsaturi	14.3 %
di cui poliinsaturi	1.6 %
Trans	< 1%
Grassi del latte	6.1 %
Fibre	0.0 %

## 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 <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	