



ICEWER s.r.l. soc. uninominale
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

SCHEMA TECNICA:

C005125 GRIGLIA CHOC – Ø 60 mm – H 45 mm – PZ 28



DESCRIZIONE:

Colore: marrone scuro
Sapore: tipico
Profumo: tipico
Consistenza: omogenea

INGREDIENTI:

Zucchero: 48.00%
Massa di cacao: 48.00%
Burro di cacao: 3.30%
Vaniglia naturale: < 1,0%
Lecitina di **soia**: < 1,0%

VALORI CHIMICI:

	Min	Max	Unità di misura	Method
Umidità		1	%	IOCCC1 (1952)
Grassi totali	28.5	31.5	%	IOCCC14 (1972)
Sostanza secca del cacao	49.5	52.4	%	
Sostanza secca magra del cacao	20	22	%	
Cenere		1.65		

VALORI MICROBIOLOGICI

	Min	Max	Unità di misura	Method
Conta totale		10000	CFU/G	ISO4833
Lievito		50	CFU/G	ISO7954
Muffe		50	CFU/G	ISO7954
Enterobacteriaceae		10	CFU/G	ISO21528-2
E-coli		0	CFU/G	ISO16649-2
Salmonella		0	CFU/25G	ISO6579

VALORI FISICI

	Min	Max	Unità di misura	
Diametro		60	mm	
Altezza		40	mm	

INFORMAZIONI DIETETICHE:

EKO	No	Halala	No
Vegetariani	Si	Kosher	?
Vegani	No		

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Temperatura di conservazione: 12°-20° C

Umidità: < 70%

Il prodotto deve essere protetto dall'aria e dalla luce e stoccato in un luogo privo di odori

DURATA DEL PRODOTTO: 24 mesi dalla data di produzione

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

Energia KJ		2088
Energia Kcal		499
Proteine		5.5 g
Carboidrati		51.35 g
	di cui zuccheri	47.7 g
Grassi		29.95 g
	di cui saturi	18.35 g
	monoinsaturi	10.15 g
	poliinsaturi	1.05 g
Fibre		7.9 g
Minerali	CA	31.2 mg
	P	177.5 mg
	FE	13.55 mg
	Na	4.75 mg
	K	646.6 mg

PACKAGING:

Scatole da pz.28

ALLERGENI

Presenza di:

Soia, cacao, vaniglia.

Possibili tracce di: latte e suoi derivati (lattosio incluso)

OGM

Le materie prime usate non contengono OGM