



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, 01.09.2017

SCHEDA TECNICA
C005145 DISCO CHOC FONDENTE
Ø 145 mm
16 pz – 22 g al pezzo



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disco traforato in cioccolato fondente

INGREDIENTI

Cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 (**SOIA**), aroma: vaniglia) (100%)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Peso medio singolo pezzo: 22 g

Dimensione: Ø 145 mm

Altezza: 1,5 mm

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

21 giorni se conservato a -12 °C

15 mesi dalla data di produzione, se conservato a -18 °C

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSIGLI DI UTILIZZO

Conservare il prodotto a -18 °C.

Si consiglia di togliere il prodotto ancora congelato dalla confezione e lasciarlo scongelare in frigorifero per quattro ore prima di lavorarlo. Se lo scongelamento viene effettuato in una stanza con temperatura superiore ai 20 °C, la durabilità del prodotto si riduce a 5 ore.

Dopo la lavorazione, si consiglia di servire il prodotto freddo e di conservarlo in frigorifero per una durata massima di 48 ore.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta batterica totale	500.000	kve/g
Coagulasi-positivi Stafilococchi	100	kve/g
Enterobacteriaceae	100	kve/g
E. coli	10	kve/g
Salmonella	assente	0/25 g
Listeria monocytogenes	100	kve/g

VALORI NUTRIZIONALI

valori energetici	656,40 Kcal
Proteine	6,12 g
Totale carboidrati	55,08 g
Zuccheri	51,84 g
Fibre	9,72 g
Totale grassi	43,32 g
Di cui saturi	25,92 g
Sale	0 g
Sodio	0 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	SI	
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	SI	
Frutta a guscio	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Mostarde e prodotti derivati	NO	NO
Sesamo e prodotti derivati	NO	NO
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	SI	
Molluschi e derivati	NO	NO
Lupini o prodotti derivati	NO	NO

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/200 e con le dichiarazioni dei nostri fornitori, questo prodotto non contiene OGM e non necessita della corrispondente etichettatura

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI IONIZZAZIONE

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.

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)

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

Peso netto confezione: 352 g

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: 300x240x55 mm

Codice EAN 13 cartone: 5413305970650

Codice EAN 13 confezione: 5413305970650

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 11

Strati per pallet: 9

Cartoni per pallet: 99

Pallettizzazione: EPAL 120 cm x 80 cm

TMC: 15 mesi a -18 °C