



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, 29.10.2018

SCHEMA TECNICA:

**C009104 PLACCHETTE ASSORTITE IN CIOCCOLATO BIANCO
- 3 FORME ASSORTITE CON DECORO A RILIEVO DI COLORE
ARANCIONE: QUADRATA 28X28 MM – ROTONDA Ø 28 MM –
VELA 40X27 MM – PZ 480**



DESCRIZIONE:

Decorì in cioccolato bianco di forma quadrata, rotonda e a vela con decorì a rilievo arancioni.

COMPOSIZIONE

Ciocolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale).

Decoro: saccarosio, burro di cacao, coloranti: cioccolato bianco – E102 – E110*

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

ASPETTO DEL PRODOTTO:

colore: arancione (WORA1)

misura: 28x28 mm / diam. 28 mm / 40x27 mm

PACKAGING

Scatole da 480 pz

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.

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

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.

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			x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		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 CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

(E' possibile richiedere il documento originale)

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

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

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			x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		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 23giugno 200 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.

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

Peso netto del prodotto: 480 g

Peso lordo della confezione: 581 g

Peso lordo del cartone: 1.061 g

Dimensioni: altezza 4 cm, larghezza 34 cm, profondità: 28 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680109327

Codice EAN 13 cartone: 3614680109327

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 30

Cartoni per pallet: 240

Dimensioni pallet: 80 x 120 cm

TMC: 27 mesi