



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](mailto:info@icewer.com)

Godega di Sant'Urbano, 29.10.2018

**SCHEMA TECNICA:**  
**C009106 PLACCHETTE ASSORTITE IN CIOCCOLATO**  
**FONDENTE - 3 FORME ASSORTITE CON DECORO A RILIEVO**  
**IN COLORE VERDE - QUADRATO 28X28 MM – ROTONDO Ø 28**  
**MM – TRIANGOLO 40X27 MM – 480 PEZZI**



**DESCRIZIONE:**

Decorì in cioccolato fondente di forma quadrata, rotonda e a vela con decorì a rilievo verdi.

---

**COMPOSIZIONE**

Ciocolato fondente – cacao: 70% minimo (pasta di cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di girasole).

Decoro: burro di cacao, zucchero, saccarosio, coloranti: cioccolato bianco + E102\* + E142 + E171\*

\*Possono avere effetti indesiderati sull'attenzione e l'attività dei bambini.

---

**ASPETTO DEL PRODOTTO:**

colore: verde (WV1)

misura: 28x28 mm / diametro 28 mm / 40x27 mm

---

**PACKAGING**

Scatole da 480 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% circa

---

**DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C. :** 27 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 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		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 <sub>2</sub>		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 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)

## SCHEDA TECNICA CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN 70%)

### INGREDIENTI

Cioccolato fondente – cacao: 70% minimo (pasta di cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di girasole).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato

Colore: marrone scuro

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 24 mesi dalla data di produzione.

### 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	2447 KJ
Valore energetico	590 Kcal
Totale grassi	45 g
Di cui saturi	27 g
Carboidrati	34 g
Di cui zuccheri	29 g
Proteine	8,4 g
Sale	0.02 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	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 <sub>2</sub>		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 23 giugno 2000 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: 3614680109303

Codice EAN 13 cartone: 3614680109303

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