



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:
C010145 SPIRALINE ASSORTITE – 3 colori assortiti
– Ø 35 mm – lungh. 280 mm – 6 pz



PRODOTTO:

decorazioni di cioccolato fatte a mano in colori differenti

INGREDIENTI

Cioccolato bianco:

Zucchero 45.7%, burro di cacao 28.1%, **latte** intero in polvere 25.7%, emulsionante: lecitina di **soia** 0.5%, vanillina < 1%

Cioccolato nero:

Massa di cacao 46.5%, zucchero 43.0%, burro di cacao 10.0%, emulsionante: lecitina di **soia** <1%, vanillina < 1%

Cioccolato al latte:

zucchero 42.0%, burro di cacao 23.6%, **latte** intero in polvere 22.4%, massa di cacao 11.7%, emulsionante: lecitina di **soia** <1%, vanillina < 1%

VALORI MICROBIOLOGICI:

	Valori massimi
Conta totale	Max 10000/g
Lievito	Max 50/g
Muffe	Max 50/g
Enterobacteriaceae	Max 10/g
Coliformi	Max 10/g
E-coli	0/g
Salmonella	0/25g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Temperatura di conservazione: 12°-18° C

Umidità: < 70%

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

DURATA DEL PRODOTTO: 12 mesi dalla data di produzione

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

	Cioccolato bianco	Cioccolato al latte	Cioccolato nero
Energia	565 kcal/2367Kj	554 kcal/2330Kj	527 kcal/2204Kj
Proteine	6.7%	7.2%	5.1%
Carboidrati	55.2%	51.9%	46.1%
Grassi	34.9%	35.0%	35.8%
Fibre	0.0%	1.8%	7.5%

VALORI ANALITICI CIOCCOLATO NERO

	Valori chimici
Umidità	Max 1.0%
Grassi totali	35.8 +/- 1.5%
Sostanza secca del cacao	56.0 +/- 1.5%
Sostanza secca del cacao magro	20.2 +/- 1.0%
	Valori fisici
Viscosità lineare	Min. 1291- max.1540 mPa.s
Finezza	Max 3% dalla sostanza secca cacao magro >30microns
Radioattività	Conforme alla legislazione Europea

VALORI ANALITICI CIOCCOLATO AL LATTE

	Valori chimici
Umidità	Max 1.0%
Grassi totali	35.0 +/- 1.5%
Grassi del latte	6.0 +/- 1.5%
Sostanza secca del cacao	Min. 33.5%
Sostanza secca del cacao magro	5.1% +/-0.5%
Sostanza secca del latte	21.7 +/- 1.0%
Sostanza secca del latte magro	15.7 +/- 1.0%
	Valori fisici
Viscosità lineare	Min. 1292- max.1540 mPa.s
Finezza	Max 3% dalla sostanza secca cacao magro >30microns
Radioattività	Conforme alla legislazione Europea

VALORI ANALITICI CIOCCOLATO BIANCO

	Valori chimici
Umidità	Max 1.0%
Grassi totali	35.0 +/- 1.5%
Viscosità	700-900 mPas
	Valori fisici
Finezza	Max 3% dalla sostanza secca cacao magro >30microns
Radioattività	Conforme alla legislazione Europea

ALLERGENI PRESENTI:

Proteine del latte, lattosio, proteine di soia, olio di soia, cacao.