



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, 08.08.2018

SCHEDA TECNICA

**C010147 FOGLIA MIMOSA
IN CIOCCOLATO FONDENTE**
60 x 22 mm – 320 pezzi circa – 680 g a confezione



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazioni in cioccolato fondente a forma di foglia.

PACKAGING:

320 PEZZI PER SCATOLA

680 g a confezione

Peso netto del prodotto: 680 g

Peso di una singola decorazione: 2,1 g (circa)

INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, massa di cacao, siero del **LATTE** in polvere, grasso del **LATTE** anidro, emulsionante: lecitina di **SOIA** E322, aroma naturale di vaniglia, emulsionante: E476.

CARATTERISTICHE FISICHE

Colore: marrone chiaro

Misura: 60 x 22 mm +/- 2 mm

Odore: tipico del cioccolato

Sapore: tipico del cioccolato

Texture: omogenea

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori. Temperatura di stoccaggio: tra i +12 e i +20 °C, con un'umidità massima del 70%.

LIMITI CHIMICI

Umidità	Max 1%	OICCC
Grassi totali	31,7 % +/- 1,5	OICCC
Sostanza secca del cacao	33,6 % +/- 1,5	-
Sostanza secca del cacao sgrassata	5,9 % +/- 0,5	-
Sostanza secca del latte	15,6 % +/- 1,0	-
Grasso del latte	5,7 % +/- 0,5	-

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA	RIFERIMENTO
Carica batterica totale	Max 5.000/g	ISO4833
Enterobacteriaceae	Max 10/g	ISO 21528-2
Coliformi	Max 10/g	ISO4832
E. Coli	Assente/ g	ISO16649-2
Salmonella	Assente/ 25g	ISO6579
Muffe e lieviti	Max 50/g	ISO7954

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	538 Kcal/ 2.249 Kj
Totale carboidrati	57,3 g
Di cui zuccheri	56,1 g
Grassi	31,7 g
Acidi grassi saturi	20,0 g
Acidi grassi monoinsaturi	10,9 g
Acidi grassi polinsaturi	0,8 g
Proteine	5,4 g
Fibre	2,0 g
Sodio	114,3 mg

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	Si	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

ADATTO PER VEGENI: SI

Adatto per vegetariani SI

Adatti per vegani NO

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

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)

MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Scatola in cartone assemblata

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

Peso netto del prodotto: 680 g

Peso lordo della confezione: 891 g

Peso lordo del cartone: 891 g

Dimensioni: 340 x 265 x 255 mm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 8

Strati per pallet: 6

Cartoni per pallet: 48

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 18 mesi