



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, 08.08.2018

## SCHEMA TECNICA

**C010156 SPIRAL DUO  
IN CIOCCOLATO FONDENTE E BIANCO  
50 mm – 800 pezzi circa – 1.500 g a confezione**



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazioni in cioccolato fondente e bianco a forma arrotolata, decorazioni a strisce.

### PACKAGING:

800 PEZZI PER SCATOLA

1.500 kg a confezione

Peso netto del prodotto: 1.500 g

Peso di una singola decorazione: 1,8 g (circa)

### INGREDIENTI

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

### CARATTERISTICHE FISICHE

Colore: marrone scuro - crema

Misura: 50 mm +/- 5 mm

Odore: tipico del cioccolato fondente e bianco

Sapore: tipico del cioccolato fondente e bianco

Texture: omogenea

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 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%	IOCCC
Grassi totali	Approx. 29,0%	IOCCC
Sostanza secca del cacao	Min. 37,0 %	-
Sostanza secca del cacao sgrassata	Min. 7,0 %	-
Sostanza secca del latte	Min. 7,0 %	-
Grasso del latte	Min. 1,75 %	-

## 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	517 Kcal/ 2.161 Kj
Totale carboidrati	57,4 g
Di cui zuccheri	56,1 g
Grassi	29,5 g
Acidi grassi saturi	18,3 g
Acidi grassi monoinsaturi	10,4 g
Acidi grassi polinsaturi	0,8 g
Proteine	5,0 g
Fibre	3,8 g
Sale	0,21 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 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 <sub>2</sub>	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: 1.500 g

Peso lordo della confezione: 1.864 g

Peso lordo del cartone: 1.864 g

Dimensioni: 400 x 290 x 165 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: 11

Cartoni per pallet: 88

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 12 mesi