



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**

**C010168 PASSAT – IN CIOCCOLATO FONDENTE  
E BIANCO – 47 mm – 145 pezzi circa – 700 g**



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazioni in cioccolato bianco e fondente, forma quadrata.

### PACKAGING:

Pezzi per confezione: 145 circa

Peso netto del prodotto: 700 g

Peso di una singola decorazione: 4,8 g (circa)

### INGREDIENTI

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

### CARATTERISTICHE FISICHE

Colore: crema – marrone scuro

Misura: 47 mm +/- 2 mm

Odore: tipico del cioccolato bianco e fondente

Sapore: tipico del cioccolato bianco e fondente

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. 26,9 %	-
Sostanza secca del cacao sgrassata	Min. 1,6 %	-
Sostanza secca del latte	Min. 11,5 %	-
Grasso del latte	Min. 2,4 %	-

## 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	527 Kcal/ 2.208 Kj
Totale carboidrati	62,1 g
Di cui zuccheri	61,7 g
Grassi	29,1 g
Acidi grassi saturi	18,0 g
Acidi grassi monoinsaturi	10,2 g
Acidi grassi polinsaturi	0,9 g
Proteine	4,3 g
Fibre	0,4 g
Sale	0,20 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: 700 g  
Peso lordo della confezione: 901 g  
Peso lordo del cartone: 901 g  
Dimensioni: 305 x 305 x 220 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: 7  
Cartoni per pallet: 56  
Dimensioni pallet: 80x120 cm  
TMC: 12 mesi