



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, 15.10.2018

SCHEMA TECNICA
C010205 DECOR SPECIAL
In cioccolato fondente
H 60 mm - 4 forme assortite
575 PEZZI PER SCATOLA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazioni in cioccolato fondente: 4 forme assortite.

PRODOTTO CERTIFICATO HALAL.

CODICE PRODOTTO EU: 1806.9039

PACKAGING: 575 PEZZI PER SCATOLA

Peso netto del prodotto: 675 g

Peso di una singola decorazione: 1,17 g (circa)

INGREDIENTI

Zucchero 47,5%, pasta di cacao 42,0%, burro di cacao 10,0%, emulsionante: lecitina di **SOIA** <1%,
aroma naturale di vaniglia <1%.

Può contenere tracce di **LATTE**.

DIMENSIONE

Lunghezza: 60 mm

Colore: marrone (giallo-rosso-scuro)

LIMITI CHIMICI

Umità	Max 1%	IOCCC1 (1952)
-------	--------	---------------

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

24 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori. Temperatura di stoccaggio:
+12°C - +20°C.

ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	VALORI GUIDA	RIFERIMENTO
Carica batterica totale (30 °C)	Max 5.000/g	ISO4833
Enterobacteriaceae/g	Max 10/g	ISO 21528-2
Coliformi (30 °C)	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	533 Kcal/ 2.229 Kj
Totale carboidrati	50,2 g
Zuccheri	47,6 g
Grassi	32,7 g
Acidi grassi saturi	19,6 g
Acidi grassi monoinsaturi	10,6 g
Acidi grassi polinsaturi	1,1 g
Proteine	5,0 g
Fibre	7,8 g
Sale	0,01 g
Sodio	4,3 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)	No	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

DATI LEGALI

Sostanza secca di cacao	51,5 %	+/- 1,5
Mat. Secca cacao sgrassato	18,8 %	+/- 1

ADATTO PER VEGENI: SI

Adatto per latte-ovo vegetariani SI

Adatti per vegani SI

“Adatto per vegani” si basa sull’elenco degli ingredienti e non tiene conto di possibile contatto crociato durante la produzione.

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 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)

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

Peso netto del prodotto: 675 g

Peso lordo della confezione: 793 g

Peso lordo del cartone: 793 g

Dimensioni: 294 x 294 x 50 mm

Codice EAN 13 confezione: 8711177579641

Codice EAN 13 cartone: 8711177579641

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: 42 scatole (ogni scatola contiene 4 unità)

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 24 mesi