



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, 02.08.2018

**SCHEDA TECNICA**  
**C203214 CUORI DI FRUTTA LAMPONE ASSORTITI**  
**CIOCCOLATO BIANCO AROMATIZZATO ALLA FRUTTA**  
**GUSTO AL LAMPONE – MISURE ASSORTITE: da 13 a 30 mm**  
**6 forme – 360 PEZZI PER SCATOLA**



**DECORO 100% NATURALE**



#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazioni in cioccolato bianco aromatizzato alla frutta – GUSTO LAMPONE.

Decoro della linea PURE EMOTION, linea di decori in cioccolato 100% naturali: non vengono aggiunti coloranti, aromi o conservanti. Il sapore della frutta è autentico. La frutta selezionata è di prima qualità.

I DECORI SONO AZO-FREE.

PACKAGING: 360 PEZZI PER SCATOLA

#### DIMENSIONE

Misure assortite: 25x25 mm – 25x2 mm – 15x15 mm – 17x13 mm – 25x24 mm – 23x31 mm

Colore di base: crema (del cioccolato bianco)

Colore aggiunto: rosa scuro (della frutta)

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato bianco e del lampone.

#### INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale) 95,2%, lampone liofilizzato in polvere 4,8 %.

#### MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in Polietilene

#### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

27 mesi dalla data di produzione

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori. Temperatura di stoccaggio: tra i +16 e i +20 °C. Umidità: < 65%.

## ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	< 100.000 /g
E. Coli	< 10 /g
Muffe e lieviti	< 5.000 /g
Salmonella	Assente/25 g

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	579 Kcal/ 2.399 Kj
Grassi	38,8 g
Di cui saturi	23,6 g
Carboidrati	50,1 g
Di cui zuccheri	50,1 g
Proteine	6,1 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	No	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

## 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.

---

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

---

#### Note

La frutta in polvere viene prodotta da materie prime naturali, la cui qualità è soggetta a variazioni naturali. Di conseguenza, può variare la sensibilità sensoriale/organolettica da lotto a lotto.

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

Peso netto del prodotto: n/d

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Dimensioni: n/d

Codice EAN 13 confezione: 3614680450191

Codice EAN 13 cartone: 3614680450191

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 27 mesi

PRODOTTO NO KOSHER



## SCHEMA TECNICA CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale)

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato

Colore: bianco crema

Sapore: tipico del cioccolato

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (T +16°C/+20°C, umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e luce e in luogo privo di odori.

#### DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C.

In confezioni sigillate da consumarsi entro 27 mesi dalla data di produzione.

## **CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE**

Totale grassi contenuti (metodo O.I.C.C.C.)

40,6 +/- 1,5 %.

Umidità (metodo O.I.C.C.C.)

max. 1,0 %

## **ANALISI MICROBIOLOGICA**

Conta totale germi	< 10.000/g
Lieviti	< 100/g
Muffe	< 100/g
Enterobacteriaceae	< 10/g
Salmonella	0/25g

## **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g**

Valore energetico	2456 KJ
Valore energetico	593 Kcal
Totale grassi	40,6 g
Di cui saturi	24,8 g
Carboidrati	50,9 g
Di cui zuccheri	50,9 g
Proteine	5,2 g
Sale	0.21 g

## **ALLERGENI**

Allergeni	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale		Commenti
	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x	
Uova e prodotti a base di uova		x		x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	x		
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)		x		x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	x				
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x	
Senape e prodotti a base di senape		x		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		x		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x		x	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x	

**GARANZIA NO OGM**

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

---

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

---

In accordo con il regolamento europeo 1334/2008, Art. 16-4: aroma naturale di vaniglia.  
Il cioccolato è conforme alla direttiva 200/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23giugno 200 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.