



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, 02.08.2018

SCHEMA TECNICA
C203216 FIORI DI CILIEGIO
CIOCCOLATO BIANCO AROMATIZZATO ALLA FRUTTA
GUSTO ALLA CILIEGIA – 22x21 mm
400 PEZZI PER SCATOLA



DECORO 100% NATURALE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazioni in cioccolato bianco aromatizzato alla frutta – GUSTO CILIEGIA.

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

I DECORI SONO AZO-FREE.

PACKAGING: 400 PEZZI PER SCATOLA

DIMENSIONE

Misure assortite: 22x21 mm
Colore di base: crema (del cioccolato bianco)
Colore aggiunto: rosa scuro (della frutta)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato bianco e della ciliegia.

INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale) 94,2%, fragola liofilizzata in polvere 4,7 %. Decorazione: burro di cacao, zucchero, colorante: E163.

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	581 Kcal/ 2.409 Kj
Grassi	38,8 g
Di cui saturi	23,6 g
Carboidrati	51,1 g
Di cui zuccheri	51,0 g
Proteine	6,0 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 ₂	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: 3614680450344

Codice EAN 13 cartone: 3614680450344

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 **CIOCOLATO 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 ₂		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 23 giugno 2000 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.