



ICEWER s.r.l.
Via del lavoro, 62
31016 Cordignano -TV
Tel.: 0438 38067
www.icewer.com e-mail:
info@icewer.com

SCHEDA TECNICA
CERCHI BRONZO
COD. ART. C001510

Rev. 01
Del 14/07/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione alimentare in cioccolato bianco

Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.

INGREDIENTI cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia). Decorazione: zucchero, burro di cacao, cacao magro in polvere, grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisto, cocco) in proporzione variabile, pasta di cacao, cacao in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, stabilizzante: E492.



DIMENSIONI PRODOTTO

Diametri: 64 mm, 46mm, 28mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ecru, bronzo

Aspetto: come da foto, integro e intatto

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

27 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra i 10°C e i 20°C con umidità <70%).

Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore/luce diretta e odori forti.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 144 pezzi

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Foglio	PET

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 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.

OGM

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

RADIAZIONI

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.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2494 Kj/600 Kcal
Grassi	42g
di cui saturi	26g
Carboidrati	50g
di cui zuccheri	50g
Proteine	6 g
Sale	0.21g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<10000 ufc/G
Enterobatteriacee	<100 ufc/g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE DEL CIOCCOLATO FONDENTE

Materia grassa del latte	6%
Latte	23%
Burro di cacao	35.5%

ALLERGENI

(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

	Presenza	Possibile presenza in tracce
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	Sì	Sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Sì	Sì
Frutta a guscio* 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 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

* mandorla, nocciola, pistacchio, noce, pinolo, anacardo o noce di Acaja, noce di Pecan, noce del Brasile, noce del Queensland

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	170490300
codice EAN confezione	3614680701088
dimensioni unità di vendita	390 x 140 x 35 mm
Peso netto unità di vendita	334 g
Scatole per pallet	n.d

Prodotto Kosher

Prodotto in Francia da PCB Creation a Benfeld Cedex e distribuito in Italia da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv