



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

SCHEDA TECNICA
ONDA VERDE
COD. ART. C010293

Rev. 01
Del 20.02.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato bianco.

Prodotto destinato esclusivamente all'industria alimentare., non al cliente privato

INGREDIENTI

Ingredienti: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, aroma di vaniglia naturale)

Decorazione: burro di cacao, zucchero, coloranti: E100, alimento colorante: concentrato di spirulina

Può contenere tracce di SOIA



DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensione: 30 X 30 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde, giallo e beige

Aspetto: come da immagine, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato bianco

SHELF LIFE

27 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (16-20 °C) con umidità inferiore al 65%. Lontano da luce, fonti di calore e forti odori.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 280 pezzi.

PACKAGING

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.

ORIGINE MATERIE PRIME

Burro di cacao: Non EU

Zucchero: origine EU + Non EU

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Tenore tot. Di massa grassa del latte	6.0%
Tenore tot. Di massa secca del latte	23%
Contenuto tot. Di burro di cacao	35.5 %
Sostanza grassa totale	40.6% +/- 1.5% %

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2494 Kj / 599 Kcal
Grassi	42 g
di cui saturi	25 g
Carboidrati	51 g
di cui zuccheri	51.5 g
Proteine	6 g
Sale	0.2 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

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	No	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 10 mg/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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1806903900
codice EAN confezione	3614680612841
dimensioni unità di vendita	31.5 x 45 x 3.5 cm
Peso netto unità di vendita	n.d (unità di vendita = pezzi)
Scatole per pallet	Articolo venduto a scatola non a bancale

Prodotto e confezionato stabilimento di Rue de Hollande 1 – CS 67232 Benfeld Cedex – Francia e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv