



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

SCHEDA TECNICA
DECOR QUADRO BRONZO
COD. ART. C001771

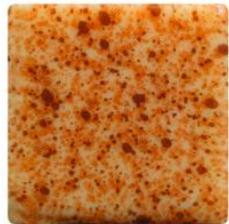
Rev. 00

Del 04/11/2025

Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione alimentare in cioccolato bianco a forma di quadrato
Prodotto ad esclusivo uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio



INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia). Decorazioni: zucchero, burro di cacao, cacao magro in polvere, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palmisto) in proporzioni variabili, pasta di cacao, cacao in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, stabilizzante: E492.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Bronzo

Aspetto: come da immagine, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato bianco

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

27 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra 15 °C e 20 °C con umidità inferiore al 65%).

Mantenere il prodotto al riparo dalla luce diretta e dall'umidità.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 280 pezzi

DIMENSIONI E PESO

30X30mm

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Foglio di supporto	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	599 kcal – 2494kJ
Grassi	42g
di cui saturi	25g
Carboidrati	51g
di cui zuccheri	51g
Proteine	6g
Fibre	Nd
Sale	0,2g
Sodium	Nd

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta microbica totale	<10.000ufc/g
Lieviti	<100ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Muffe	<100ufc/g
Enterobacteriaceae	<100ufc/g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Totale grasso contenuto	40,6 +/- 1,5%
Sostanza grassa lattica	6%
Sostanza secca del latte	23%
Contenuto totale burro di cacao	35,5%

PROVENIENZA INGREDIENTI PRIMARI

INGREDIENTE PRIMARIO	ORIGINE
Burro di cacao	Non EU
zucchero	EU

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	Si	-
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	-
Frutta a guscio e prodottiderivati*	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 SO ₂	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=dati non disponibile)

Codice doganale: 1704903000

unità singola di vendita: 280pz

Codice EAN 13 confezione: 3614680700968

Peso lordo della confezione: nd

Peso netto della confezione: nd

Dimensioni della confezione: 300 x 430 x 65 mm

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