



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 AUTUNNO
COD. ART. C001775

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione alimentare in cioccolato fondente
Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.

INGREDIENTI Cioccolato fondente- cacao min 70% (cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole). Decorazione: burro di cacao, coloranti: E172 E100, E120.
Può contenere tracce di LATTE e SOIA



DIMENSIONI PRODOTTO

Diametri: 64 mm - 46 mm- 28 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: multicolor

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	LDPE

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	2447 Kj/590 Kcal
Grassi	45g
di cui saturi	27g
Carboidrati	34g
di cui zuccheri	29g
Proteine	8 g
Sale	0.0g

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	45% +/- 1,5%
Burro di cacao	44.4%
Cacao	70%
Cacao sgrassato	27.3%

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)	No	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	180690390
codice EAN confezione	3614680612902
dimensioni unità di vendita	390 x 140 x 35 mm
Peso netto unità di vendita	334 g
Scatole per pallet	n.d

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