



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 N5**  
**COD. ART. C001951**

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, zucchero, coloranti: E172, E100. Può contenere tracce di LATTE e SOIA



**DIMENSIONI PRODOTTO**

25 X 25 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 770 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.

**ORIGINE MATERIE PRIME**

Burro di cacao: origine non EU

Zucchero: origine EU

**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%        |

| <b>ALLERGENI</b><br>(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)                                    | Presenza  | Possibile<br>presenza in<br>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                                 |
| <b>Soia e prodotti a base di soia</b>                                                          | <b>No</b> | <b>Sì</b>                          |
| <b>Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)</b>                                     | <b>No</b> | <b>Sì</b>                          |
| 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        | 3614680612810 |
| dimensioni unità di vendita  | 554x300x60 mm |
| Peso netto unità di vendita  | N.D.          |
| 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