



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

SCHEDA TECNICA
SIGARETTE ARTIGIANALI
COD. ART. C010105

Rev. 00
Del 25/09/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in cioccolato.

Prodotto per solo uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio.

INGREDIENTI

Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitine (SOIA)

Può contenere tracce di LATTE

CARATTERISTICHE

aspetto: integro e intatto, come da foto

colore: marrone

sapore: tipico del cioccolato fondente

consistenza: croccante



DIMENSIONI E PESO

Lunghezza singolo articolo: 100 mm

Diametro singolo articolo: 7,0 mm

Peso 4.18 g circa

UNITA' DI VENDITA: confezione da 215 pezzi

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 12-20°C

CONSERVABILITÀ: Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

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.

PARTE CONFEZIONE	MATERIALE
scatola unità di vendita	21 PAP; 20 PAP
cartone (4 unità di Vendita)	81-C/PAP

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.

REGIMI ALIMENTARI

Il prodotto è idoneo per regimi alimentari vegani e latte-ovo-vegetariani.

Prodotto adatto al regime alimentare Kosher

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	531 kcal / 2220 kj
Grassi	33 g
di cui saturi	20 g
Carboidrati	46 g
di cui zuccheri	43 g
Proteine	6.0 g
Fibre	9.5 g
Sale	0.01 g

Sostanza secca di cacao: 56.3% $\pm$ 1.5%

Materia grassa cacao sgrassato 22.7% $\pm$ 1%

Umidità < 1%

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche Microbiologiche	Valore
Conta batterica tot	Max 5000 UFC/g
Enterobatteriacee	Max 10 UFC/g
Coliformi	Max 10 UFC/g
Muffe e lieviti	Max 50 UFC/g
E. Coli	Non rilevato
salmonella	Non rilevato in 375 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	PRESENZA	POSSIBILE PRESENZA (per contaminazione)
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 (lecitine)	Sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	Sì (latte e lattosio)
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) 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 SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

DATO	VALORE
Codice doganale	
codice EAN confezione	8711177579846
dimensioni unità di vendita	228 x 128 x 62 mm
Peso lordo unità di vendita	993 g
Peso netto unità di vendita	900 g
cartone da 4 unità dimensioni	270 x 230 x 140 mm
Peso lordo cartone da 4 unità	4130 g
Peso netto cartone da 4 unità	3600 g
scatole per pallet	120

Prodotto e confezionato nei paesi Bassi e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv