



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 REMBRANDT
COD. ART. C010116

Rev. 00
Del 28.04.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

INGREDIENTI

zucchero, massa di cacao, burro di cacao, LATTE intero in polvere, SEIRO del latte, LATTOSIO, emulsionate: E322 (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia.
Può contenere tracce di SOIA



DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 200 ± 10 mm
Colore: marrone e beige
Gusto: tipico del cioccolato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro
Aspetto: come da foto, integro e intatto
Gusto e sapore tipici del cioccolato

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra i 16°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 120 pezzi circa. Unità di vendita: 900 g

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
CONFEZIONE PRIMARIA	Paper 5,0 g Cardboard 118,0 g PP 2,0 g

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	2438 Kj /588 Kcal
Grassi	39 g
di cui saturi	24.1 g
Carboidrati	55 g
di cui zuccheri	55 g
Proteine	3.8 g
Sale	0.1 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<5000/ufc/g
Lieviti e muffe	<50 ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

ALTRI PARAMETRI

Cacao min.	51.5 %
Grassi tot	Circa 31.5 %
Latte secco	0.3%
Grassi del latte	0.1%
Umidità	<1%

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 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=dato non disponibile)

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	180690390
codice EAN confezione	05901814345613
dimensioni unità di vendita	230x130x65 mm
Peso netto unità di vendita	900 g (lordo 1052 g)
Scatole per pallet	72 cartoni da 6 unità di vendita

Prodotto e confezionato in Polonia e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv