



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

SCHEDA TECNICA
PENNE ROLLS
COD. ART. C010119

Rev. 01
Del 12.06.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

INGREDIENTI: zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, massa di cacao, siero del LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: E322 (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di SOIA. Cacao nel cioccolato fondente min 52%.



DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni singolo pezzo: 35 mm +/- 2 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: crema e marrone

Aspetto: come da foto, integro e intatto

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto 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 1.2 kg

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Scatola	cartone
Nastro adesivo	PP

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	2240 Kj/ 535Kcal
Grassi	29.5 g
di cui saturi	17.7 g
Carboidrati	62.5 g
di cui zuccheri	61.7 g
Proteine	4.3g
Sale	0.17g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	Max 5.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	Max 10 cfu/g
Escherichia Coli	0 g
Lieviti e muffe	Max 50 cfu/g
Salmonella	0 in 25 g

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 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	05901814345798
dimensioni unità di vendita	160 x 160 x 160 mm
Peso netto unità di vendita	1200 g
Scatole per pallet	n.d

Prodotto e confezionato da Barbara Luijckx z.o.o. e distribuito in Italia da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv