



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

**SCHEDA TECNICA**  
**RICCIOLI CHOC BIANCO SFUSO**  
**COD. ART. B520125**

Rev. 02  
Del 30/05/2025  
Data di stampa:



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato bianco  
Prodotto ad esclusivo uso professionale.  
Vietata la vendita al dettaglio

### INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTOSIO, siero del LATTE, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia.

### ALLERGENI

Il prodotto contiene LATTE e DERIVATI DEL LATTE e SOIA.  
Può contenere tracce di **Glutine, uova, frutta a guscio.**

### DIMENSIONI

12 mm +/- 10%  
Spessore: 22 µm .

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ecru  
Aspetto: come da immagine, senza corpi estranei  
Gusto: tipico del cioccolato bianco

### SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL PRODOTTO

Mantenere il prodotto tra i 15 °C ei 18°C. Con umidità max al 65%. Tenere lontano da fonti di calore e dalla luce diretta. Mantenere il prodotto in un ambiente/mezzo privo di odori.

### UNITA' DI VENDITA

Confezione da 3000 g.

### 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.

### HACCP

Ice wer garantisce che il prodotto è stato confezionato e prodotto seguendo e rispettando le norma igieniche definite dal reg. Ue 852/2004 nonché nel pacchetto igiene tutto.

## 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.

## ORIGINE MATERIE PRIME

Burro di cacao: origine non EU

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Tenore tot. Di massa grassa	Min 32%
Grassi del latte	4%
Solidi del latte secco	14,9%
Solidi del cacao secco	30,7%
Umidità	Max 1,5%

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2343 Kj /560 Kcal
Grassi	33,5 g
di cui saturi	20,2 g
Carboidrati	60,4 g
di cui zuccheri	59,7 g
Proteine	4,3 g
Sodio	105,8 mg
Sale	0,26g

## ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 5.000 ufc/g
Enterobatteriacee	< 10 ufc/g
Lieviti	< 100 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	0 in 375 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza (SI/NO)	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	<b>Si</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	<b>Si</b>
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>Si</b>	-
<b>Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)</b>	<b>Si</b>	-
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodottiderivati	No	<b>Si</b>
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

**PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI ( n/d=dato non disponibile)**

Peso lordo della confezione: 3196g

Peso netto della confezione: 3000 g

Codice EAN 13 confezione: 8055277484147

Prodotto in Belgio, confezionato e distribuito da Ice Wer srl, via del lavoro, 62 Cordignano (Tv) .