



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 aromatizzato all'arancia
COD. ART. B540123

Rev. 13
Del 02/10/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato bianco aromatizzato all'arancia.
Prodotto ad esclusivo uso professionale.

INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTOSIO (LATTE), colorante: estratto di paprika, aroma naturale di arancia <1%, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia. Può contenere: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA.



DIMENSIONI

12 mm +/- 10%

Spessore: 22 µm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: arancione acceso

Aspetto: come da immagine, senza corpi estranei

Gusto: aroma di arancia, dolce tipico del cioccolato bianco

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura consigliata tra 15-18 °C con umidità inferiore al 65%). Lontano da luce e fonti di calore.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 700 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 e agli articoli 5.4 e 5.5 del Regolamento EU 2025/40 (PPWR) per il quale i processi di lavorazione non prevedono in alcun modo l'impiego di metalli pesanti quali: Piombo; Mercurio; Cadmio; Cromo esavalente e non vengono aggiunti intenzionalmente sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) e le materie prime utilizzate non contengono sostanze appartenenti alla famiglia dei PFAS

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.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Cacao min	30%
Tenore tot. Di massa grassa	max 32,5+/- 1,5%
Tenore tot. Di massa grassa del latte	4%
Tenore tot. Di massa secca del latte	14,9%
Contenuto tot. Di burro di cacao	n.d.
Contenuto tot. di cacao secco	30,7%
Umidità	Max 1.5 %

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2343 Kj /560 Kcal
Grassi	33 g
di cui saturi	20.2 g
Carboidrati	60 g
di cui zuccheri	60 g
Proteine	4 g
FIBRE	n.d.
Sale	0.26 g

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	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	Sì
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Sì
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	-
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Sì	-
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	Sì
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)

Codice doganale 17049030

Peso netto confezione: 700 g

Peso lordo confezione: 886 g

Dimensione cartone: 26,5 x 20 x h 8 cm

Codice EAN 13 confezione: 8055277484215

Cartoni per strato: 18

Strati per pallet: 18

Cartoni per pallet: 324

Dimensioni pallet: 80x120 cm

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