



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

SCHEDA TECNICA
CHOCO CRUNCH NERO
COD. ART. B540126

Rev. 01
Del 22/05/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cioccolato fondente in pezzi
Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.

INGREDIENTI

Ingredienti: zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina, aroma naturale di vaniglia.
Può contenere tracce di LATTE, FRUTTA A GUSCIO , GLUTINE, UOVA



DIMENSIONI PRODOTTO

DIAMETRO: 3,0 - 5,0 mm
Peso singolo pezzo: 3,7-4,2 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro
Aspetto: come da foto, integro e intatto
Gusto: tipico del cioccolato fondente

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

24 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 2000 g.

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Vaschetta e coperchio	Pp05
Scatola	PAP20

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	2100 Kj/ 502 Kcal
Grassi	27 g
di cui saturi	16.4 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	50.1 g
Fibre	9 g
Proteine	5.7 g
Sale	0,01 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

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

CHOCO CRUNCH SCURI

Umidità	<1%
Cacao secco	48.8% +/-1,5%
Cacao secco sgrassato	21.5 % +/-1,5%

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	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	Sì
Frutta a guscio* 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 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

CERTIFICAZIONI DEL PRODUTTORE/MATERIA PRIMA

Fondazione Cocoa Horizons Fondazione Cocoa Horizons: ingredienti del cacao. Supporta il cacao

Horizons Foundation nei paesi in cui è operativo il programma.

Cacao Ingr di provenienza Fair Trade Qualsiasi riferimento a Fairtrade / FSI richiede un certificato Fairtrade valido.

Cacao FSI: Ingredienti del commercio equo e solidale: cacao

Rainforest Alliance MB Rainforest Alliance - cacao MB

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	18069050
codice EAN confezione	8055277484321
dimensioni unità di vendita	200x2700x800mm
Peso netto unità di vendita	2000 g (lordo 2286g)
Scatole per pallet	n.d

Prodotto in Olanda e confezionato in Italia da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv