



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

SCHEDA TECNICA
FARFALLE PRIMAVERA ASSORITE
COD. ART. C001519

Rev. 01
Del 17.03.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

decorazione di cioccolato

Prodotto per esclusivo uso professionale. Prodotto destinato all'azienda alimentare, non al cliente privato.

INGREDIENTI: Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia). Decorì di pasticceria: burro di cacao, zucchero, alimento colorante: estratto di spirulina, coloranti: E100, E120. Può contenere tracce di SOIA



DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 2,9x5,3 et 3,8x2,4 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: multicolore

Aspetto: come da foto, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato bianco

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

27 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 inferiore al 70%). Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e odori forti-

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 220 pezzi misti (10 varianti)

AVVERTENZE

Questo articolo è sensibile all'umidità (conservazione in frigorifero, vetrina, surgelazione, scongelamento). Questa umidità può portare alla scomparsa totale o parziale della decorazione

PACKAGING

Foglio LDPE 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	2494 Kj /599 Kcal
Grassi	42 g
di cui saturi	25 g
Carboidrati	51 g
di cui zuccheri	51 g
Proteine	6 g
Sale	0.2 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<10.000 ufc/g
Lieviti e Muffe	<100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g
Listeria monocytogenes	0 in 25 g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g

VALORI chimico-fisici

Tot parte grassa	40,6 +/- 1,5%
Parte grassa del latte	6.0%
Latte secco	23%
Cacao	35.5%

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

ORIGINE MATERIE PRIME

Zucchero: EU

Curro di cacao: Non EU

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1704903000
codice EAN confezione	3614680613015
dimensioni unità di vendita	n.d
Peso netto unità di vendita	n.d unità vendita: scatola con 220 pezzi
Scatole per pallet	n.d

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