



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

SCHEDA TECNICA
ROSA CHOC BIANCA
COD. ART. C010250

Rev. 00
Del 26.05.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in cioccolato bianco

Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.

INGREDIENTI: zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, sciroppo di glucosio, emulsionante: E322 (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di SOIA.

DIMENSIONI PRODOTTO

Ø 40 ± 3 mm

Peso singolo pezzo:



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: crema

Aspetto: come da foto, integro e intatto

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 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 30 pezzi

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Scatola	cartone
Etichetta	carta
Vassoio	PP
Tappettino	PS

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	2044Kj/ 491 Kcal
Grassi	24 g
di cui saturi	14.8 g
Carboidrati	63 g
di cui zuccheri	54.5g
Fibre	0.0 g
Proteine	4.5 g
Sale	0.12 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	5000 ufc/g
Enterobacteriaceae	10 ufc/g
Escherichia Coli	0 ufc/g
Lieviti e muffe	50 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

PARAMETRI FISICO-CHIMICI

PARAMETRO	VALORI
Grassi tot	Circa 24.0%
Solidi del cacao secco	Circa 18.5%
Solidi del latte secco	Circa 17.5%
Grassi del latte	Circa 4.5%

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 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

Prodotto idoneo a vegetariani, non adatto ai vegani.

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	170490300
codice EAN confezione	05901814393591
dimensioni unità di vendita	275x275x40 mm
Peso netto unità di vendita	340 g (lordo 537 g)
Scatole per pallet	56 cartoni da 4 unità divisi in 7 righe

Prodotto in Polonia e distribuito in Italia da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv