



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

SCHEMA TECNICA
DECORAZIONE A FORMA DI PERA
COD. ART. C010273

Rev. 00
Del 16/06/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione dolciaria alimentare in cioccolato bianco.
Prodotto per solo uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio

INGREDIENTI

Zucchero 46,5%, burro di cacao 29,5%, LATTE intero in polvere 23,5%, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia, coloranti: E172, E101i, E132, E133.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: gialli e verde
Aspetto: integro e intatto
Gusto: tipico del cioccolato bianco con note di vaniglia

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra i 15 °C e i 20°C, con umidità inferiore al 55%.
Tenere lontano da luoghi o prodotto conforti odori.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 40 pezzi

DIMENSIONI E PESO

Dimensioni: 24x37mm
Peso singolo pezzo: 3,70 g circa

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.

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.

PARAMETRO CHIMICO/FISICO	VALORE
Burro di Cacao	29,8% ± 1,5 (minimum)
Umidità	<1%

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2387Kj /570 Kcal
Grassi	36,2g
di cui saturi	21,8g
Carboidrati	55 g
di cui zuccheri	54,5 g
Proteine	6,0g
Fibre	0,0g
Sale	0,21 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<10.000ufc/g
Muffe e lieviti	<100 ufc/g
Enterobatteriacee	<100 ufc/g
Coliformi	Non rilevati
Salmonella	0 in 25 g
Listeria monocytogenes	0 in 25 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	PRESENTE COME INGREDIENTE	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION
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	Si	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodottiderivati	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

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

Codice doganale: 17049030

unità singola di vendita

Peso lordo della confezione:242,18 g

Peso netto della confezione: 148,0 g

Dimensioni della confezione: 305x180x15mm

Codice EAN 13 confezione: 8435385032643

Cartoni per strato: n.d.

Strati per pallet: n.d.

Cartoni per pallet n.d.

Dimensioni pallet: 80 x 120 cm

Prodotto e confezionato in Spagna nello stabilimento di Pol.Ind. Pla de L'Estacio n2, 08730 Santa Margarida I Els Monjos in distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv