



ICE WER s.r.l.  
Via del Lavoro 62, -Z.I.-  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

Versione 5 del 18.02.2021

**SCHEMA TECNICA**  
**C010285 MAXI RICCIOLO ASSORTITO –**  
**IN CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE E BIANCO**  
**30X45 MM – 5 DISEGNI ASSORTITI**  
**105 PEZZI**



**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Decorazioni in cioccolato fondente, al latte e bianco, a forma di ricciolo. Cinque fantasie assortite.

**DIMENSIONI**

Lunghezza 45 mm

Larghezza 30 mm

Peso singolo pezzo: 5,0 g

**INGREDIENTI**

INGREDIENTE	PAESE DI ORIGINE	PERCENTUALE	ORIGINE
Zucchero	Mondiale		Zucchero di canna
Burro di cacao	Africa occidentale	22,17	Cacao
Massa di cacao	Africa occidentale	19,06	Cacao
<b>LATTE</b> intero in polvere	Europa		LATTE
Aroma di vaniglia naturale	Madagascar/Riunione/Antille		Orchidea vaniglia
Lecitina di <b>SOIA</b>	Brasile/Bolivia/India		Emulsionante: E322 (contiene SOIA)
Amido di mais	Germania/Italia/Paesi Bassi/Spagna		Mais
Colorante: E172	Germania		barbabietola
Carbone vegetale: E153	Germania		Colorante: E153
Colorante E161b lutein	Germania		Tagetes erecta flowers
Colorante E120 Carmine	Germania		Cochineal Dactylopius coccus
Estratto di paprica	Europa	0,01	Estratto di paprica
Concentrato di barbabietola	Germania	0,01	barbabietola
Olio di girasole	Germania	0,01	Girasole
Maltodestrina	Germania	0,01	Palma MB, colza, girasole in variabile proporzione

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO**

## DATI ORGANOLETTICI

Colore: rosso – marrone – bianco -

Sapore: tipico

Profumo: tipico

Forma: a ricciolo

## PACKAGING

105 pezzi per scatola

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed esente da odori (Temperatura: 10-15°C, umidità relativa: < 75%), al riparo da possibili fonti di calore e di luce.

## SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione

## VALORI MICROBIOLOGICI

Conta batterica totale	< 5.000 cfu/g	ISO 4833
Lieviti	< 100 cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Muffe	< 100 cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Listeria	< 10 cfu/g	AFNOR AES 10/03-09/00
Coliformi	< 10 cfu/g	ISO 4832
E.coli	< 10 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	Assente cfu/g	AFNOR BDR-07/11-12/05

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	560,01 kcal – 2.343,08 kJ
Grasso totale	36,40 g
Di cui saturi	21,88 g
Di cui insaturi	11,68 g
Di cui polinsaturi	1,15 g
Di cui trans T.F.A	0,24 g
Colesterolo	13,59 mg
Carboidrati totali	50,47 g
Di cui Zuccheri (mono + disaccaridi)	49,04 g
Fibre alimentari	3,57 g
Proteine totali	5,83 g
Proteine del latte	3,64 g
Sodio	52,84 mg
Sale	0,13 g

## DATI LEGALI

Sostanza secca del cacao sgrassata	19,22 g
Sostanza secca del cacao	39,38 g
Sostanza secca del latte	13,09 g
Grassi del latte	3,45 g
Lattosio	3,74 g

## ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
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	Si
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	Si
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 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

## OGM

Il prodotto è privo di OGM (in accordo con il regolamento CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003).

---

## IRRADIAZIONI

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della direttiva CE 1992/, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.

---

## GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

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 e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta 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' possibile richiedere il documento originale)

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

Peso netto del prodotto: 525 g

Peso lordo della confezione: 695 g

Peso lordo del cartone: 3949 g

Dimensione della confezione: 35,50 x 23,50 x h 6 cm

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 25

Strati per pallet: 9

Cartoni per pallet: 45 (da 5 unità)

Misure pallet: 80x120x14,40 cm

Prodotto in Belgio