



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

SCHEDA TECNICA
ONDA NERA
COD. ART. C010292

Rev. 01
Del 25.06.26
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato fondente

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

INGREDIENTI; massa di cacao 43%, zucchero, burro di cacao 13%,
emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia.

Può contenere tracce di MANDOLRE E NOCCIOLE



DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 110x 30 mm

Peso: 2.5 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro

Aspetto: come da foto, integro e intatto

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra i 10°C e i 15°C con umidità <75%).

Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore/luce diretta e odori forti.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 84 pezzi

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Scatola	Carta idonea al contatto alimentare
Film	plastica

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	2284 Kj/550 Kcal
Grassi	36 g
di cui saturi	21.9 g
Carboidrati	46 g
di cui zuccheri	43.1 g
Proteine	5.1 g
Fibre	8.1 g
Sale	0.01g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<5000 ufc/G
Listeria	<10 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

PARAMETRI DEL CIOCCOLATO FONDENTE

CACAO	56%
CACAO SGRASSATO	19.4%

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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	180690390
codice EAN confezione	5411067014063
dimensioni unità di vendita	24 x 32 x 4 cm
Peso netto unità di vendita	210 g (lordo 380 g)
Scatole per pallet	n.d

Prodotto e confezionato in Belgio da Ranson NV e distribuito in Italia da Ice Wer srl via del Lavoro, 62
Cordignano, Tv