



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 VERDE
COD. ART. C010293

Rev. 07
Del 20.02.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato.

Prodotto destinato esclusivamente all'industria alimentare., non al cliente privato

INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia, coloranti: E172, E141



DIMENSIONI PRODOTTO

Peso: 2.5 g

Dimensione: 120 X 30 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde

Aspetto: come da immagine, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato bianco

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (16-20 °C) con umidità inferiore al 65%. Lontano da luce, fonti di calore e forti odori.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 84 pezzi.

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.

ORIGINE MATERIE PRIME

Burro di cacao: Africa

Zucchero: origine EU + Non EU

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Tenore tot. Di massa grassa del latte	5.68 g
Tenore tot. Di massa secca del latte	21.56 g
Contenuto tot. Di burro di cacao	26.12 %
Tenore tot. Di massa secca del cacao	27.44%

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2356Kj / 566Kcal
Grassi	37 g
di cui saturi	22.1 g
Carboidrati	52 g
di cui zuccheri	51.5 g
Proteine	5.7 g
Sale	0.16 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 5.000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g
Listeria	<10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

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 (MANDOLRE, 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 10 mg/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	1806903900
codice EAN confezione	n.d.
dimensioni unità di vendita	35.5 x 23.5 x 6 cm
Peso netto unità di vendita	210 g (380 g lordo)
Scatole per pallet	225

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