



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

SCHEDA TECNICA
FOGLIOLINE DUE COLORI
COD. ART. C010320

Rev. 00
Del 25/09/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

INGREDIENTI:

zucchero, burro di cacao, pasta di cacao, LATTE intero in polvere, LATTOSIO, siero del LATTE in polvere, grassi del LATTE, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia.



CARATTERISTICHE

aspetto: integro e intatto, come da foto
sapore: dolce, tipico del cioccolato
consistenza: sottile e croccante

UNITA' DI VENDITA: confezione da 1.5 kg

DIMENSIONE

30 mm con tolleranza accettata del 10%

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata tra 15 e 18 °C con umidità max del 65%. Tenere il prodotto riparato dalla luce diretta del sole e da odori forti.

CONSERVABILITÀ: Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

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.

PARTE	MATERIALE
Sacchetto	MDPE
SCATOLA	20 PAP

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	544 kcal / 2276 kj
Grassi	32 g
di cui saturi	20 g
Carboidrati	57 g
di cui zuccheri	54.7 g
Proteine	5 g
Fibre	2.4 g
Sale	0.2 g

Cacao min 37,5%

Sostanza secca del latte; 14.6%

Sostanza secca di cacao: 38%

Materia grassa cacao sgrassato 6.8%

solidi del latte secchi: 14.6%

Grassi del latte: 3.4%

Umidità < 1%

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche Microbiologiche	Valore
Conta batterica tot	Max 5000 UFC/g
Enterobatteriacee	Max 10 UFC/g
Coliformi	Max 10 UFC/g
Muffe e lieviti	Max 100 UFC/g
E. Coli	Non rilevato
salmonella	Non rilevato in 375 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	PRESENZA	POSSIBILE PRESENZA (per contaminazione)
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 (latte e lattosio)	sì
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) 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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	nd
codice EAN confezione	0018062010
dimensioni unità di vendita	nd
Peso netto unità di vendita	1500 g
Scatole per pallet	nd

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