



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

SCHEDA TECNICA
FRAGOLA
COD. ART. C010344

Rev. 00
Del 13/02/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di pasticceria di cioccolato bianco
Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.

INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao. LATTE intero in polvere, Emulsionante: E322 (lecitina di girasole),
aroma naturale di vaniglia, coloranti: E120, E141, E172 (ii)

Può contenere tracce di SOIA



DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 35 ± 2 mm
Peso singolo pezzo: 2.85 g circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso e verde
Aspetto: come da foto, integro e intatto
Gusto: tipico del cioccolato bianco

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra i 10°C e i 20°C con umidità <70%).
Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore/luce diretta e odori forti.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 175 pezzi

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Confezione primaria	PET 90,0 g PP 4,0 g Cartone 98,0 g Paper 10 g

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	2438Kj /588 Kcal
Grassi	39 g
di cui saturi	24.1 g
Carboidrati	54.6 g
di cui zuccheri	54.6 g
Fibre	0.0 g
Proteine	3.8 g
Sale	0.1 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	5.000 ufc/g
Lieviti e muffe	50 ufc/g
Enterobatteriacee	10 ufc/g
E. Coli	0 g
Salmonella	0 in 25 g

PARAMETRI FISICO-CHIMICI DEL CIOCCOLATO BIANCO

PARAMETRO	VALORE
Umidità	Max 1%
Grassi tot	39.0 % circa
Cacao secco	35.1 % Circa
Latte secco	14.0% min.
Grassi del latte	3.5% min

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	No	sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	sì	sì
Frutta a guscio* 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

* 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	170490300
codice EAN confezione	05901814338332
dimensioni unità di vendita	320x245x45 mm
Peso netto unità di vendita	500 g (lordo 758 g)
Scatole per pallet	48 cartoni (6 strati) di cartoni (340x265x255 mm) da 5 unità di vendita

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