



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

Rev. 0 del 24/05/2019

#### **SCHEMA TECNICA**

**A535110 WAFER-CHOC 60% PICCOLO – 15 CC**

**Ø esterno 38 mm**

**Ø interno 32 mm**

**Altezza 23 mm**

**Ghiera 3 mm**

**4 confezioni x 300 g = 1200 g**



#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Bicchierino in cialda wafer con copertura di cioccolato fondente.

Capacità: 15 CC

#### **DIMENSIONE E PESO**

Ø esterno 38 mm

Ø interno 32 mm

Altezza 23 mm

Ghiera 3 mm

#### **INGREDIENTI**

Cioccolato fondente (cacao min. 56%) con cacao minimo 60% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi), farina di **GRANO** tenero tipo "0", zucchero, grasso di cocco raffinato, olio di mais, amido di mais, **LATTE** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, destrosio, tuorlo d'**UOVO** in polvere, farina di **SOIA**, sale, aromi.

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO**

#### **PACKAGING**

4 confezioni x 300 g = 1200 g

Confezionamento primario: sacchetto in polietilene (PE-HD)

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO**

Stato fisico del prodotto: solido

Sapore: tipico dei prodotti in cialda, senza anomalie

Colore: marrone chiaro con glassatura marrone scuro

#### **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

15 mesi dalla data di produzione

#### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Conservare in un luogo fresco ed asciutto ad una temperatura massima di 25°C.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

	per 100 g
Valori energetici	501 kcal / 2.096 kJ
Grassi totali	30,5 g
Acidi grassi saturi	15,3 g
Carboidrati	50,7 g
Zuccheri	20,1 g
Proteine	6,9 g
Sale	0,2 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale	<10.000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	<100 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
Lieviti e muffe	<1000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 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	Si	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	
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	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	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 SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

---

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **ARACHIDI** e **SESAMO**

Presenza di organismi Geneticamente modificati: NO

Prodotto adatto ad una dieta Vegana: NO

Prodotto trattato con radiazioni ionizzanti: NO

#### 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 della confezione: 1.200 g

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Dimensioni: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: 80x120 cm

TMC: 15 mesi

Prodotto in Italia