



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

SCHEDA TECNICA
WAFFER CHOC MEDIO 30 cc
COD. ART. A535101

Rev. 01
Del 19/11 /2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto alimentare in cialda con copertura di cioccolato fondente
Prodotto per esclusivo uso professionale

INGREDIENTI

Cioccolato fondente (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, 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.



DIMENSIONI PRODOTTO

Diametro Ø esterno 45 mm Ø interno 38 mm

Altezza 43 mm

Peso singolo pezzo: 10 g

capacità singolo pezzo: 30 cc

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone chiaro (esterno) marrone scuro (interno)

Aspetto: come da foto, integro e intatto

Gusto: tipico del wafer e del cioccolato fondente

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

15 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra i 10°C e i 25°C).

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 90 pezzi

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Sacchetto	PP
SCATOLA	PAP20

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	2096 Kj /501 Kcal
Grassi	30 g
di cui saturi	15.3 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	20.1 g
Proteine	6.9 g
Sale	0.2 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<5000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	<10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Enterobatteriacee	<100 ufc/g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

ALLERGENI

(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

	Presenza (SI/NO)	Possibile presenza in tracce (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si (grano)	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sì	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	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	No
Frutta a guscio* e prodotti derivati	No	sì
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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	n.d.
codice EAN confezione	n.d.
dimensioni unità di vendita	270 X 520X 150 mm
Peso netto unità di vendita	900 g
Scatole per pallet	n.d.

Prodotto e confezionato in Italia nello stabilimento di via San Giorgio 63, Lugo (Ra) e distribuito da Ice Wer srl
via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv