



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

**SCHEDA TECNICA**  
**TAZZIA DA CAFFE' CHOC NERO**  
**COD. ART. C005114**

Rev. 02  
Del 24.02.2026  
Data di stampa:

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Decorazione di cioccolato.  
Prodotto destinato esclusivamente alle aziende del settore alimentare.



**SPECIFICHE DEL PRODOTTO**

Cioccolato fondente (cacao min 48%)

**INGREDIENTI**

Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia.  
Può contenere tracce di LATTE.

**DIMENSIONI PRODOTTO**

Diametro base: 44mm  
Diametro superiore: 56mm  
Altezza: 21 mm  
Peso: 7 g al pezzo

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: marrone scuro  
Aspetto: come da immagine, integro  
Gusto: tipico del cioccolato fondente

**SHELF LIFE**

24 mesi dalla data di produzione.. TMC indicato sulla confezione

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (12-20 °C) con umidità inferiore al 70%. Lontano da luce e fonti di calore.

**UNITA' DI VENDITA**

Cartone da 312 pezzi.

**PACKAGING**

| COMPONENTE | MATERIALE      |
|------------|----------------|
| Scatola    | 06-PS<br>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 | 2175 Kj / 520Kcal |
| Grassi            | 30 g              |
| di cui saturi     | 18 g              |
| Carboidrati       | 52 g              |
| di cui zuccheri   | 50 g              |
| Proteine          | 5,1 g             |
| Sale              | 0,01 g            |

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Conta batterica tto | Max 5000 UFC/g    |
| Lieviti e muffe     | Max 50 UFC/g      |
| Enterobatteriacee   | Max 10 UFC/g      |
| Coliformi           | Max 10 UFC/g      |
| E. Coli             | non rilevato      |
| Salmonella          | non rilevato/375g |

## ALTRI PARAMETRI

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Umidità                    | Max 1%        |
| Sostanza secca di cacao    | 49,4 % +/-1,5 |
| Mat. secca cacao sgrassato | 19,2 % +/- 1  |

| ALLERGENI<br>(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       | -                            |
| Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)                                            | No       | 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 SO2 | No       | No                           |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                             | No       | No                           |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                                       | 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 | 1806.9039             |
| codice EAN confezione        | 8711177579375         |
| dimensioni unità di vendita  | 340 x 270 x 230 mm    |
| Peso netto unità di vendita  | 2180 g (lordo 2765 g) |
| Scatole per strato           | 8                     |

Prodotto in Olanda. Distribuito da Ice Wer srl, via del lavoro 62, Cordignano, Tv.