



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

SCHEDA TECNICA
MEZZA SFERA WOOW
COD. ART. C005218

Rev. 01
Del 09/12/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione in cioccolato extra fondente – cacao min. 51.5%
Prodotto per esclusivo uso professionale



INGREDIENTI

Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di SOIA, E476
aromi, vanillina.

ALLERGENI

Può contenere tracce di LATTE e DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO

DIMENSIONI PRODOTTO

Diametro: 67 mm altezza: 32.5 mm
Spessore cioccolato: 1.4 mm
Peso singolo pezzo: 10 g circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone
Aspetto: come da foto, integro e intatto
Gusto: tipico del cioccolato fondente

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi dalla data di produzione, nella confezione originale.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a temperatura inferiore a 15°C

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 36 pezzi

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.

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	2232 Kj /533 Kcal
Grassi	33g
di cui saturi	19.9g
Carboidrati	49 g
di cui zuccheri	46.3 g
Fibre	8.3 g
Proteine	5.2 g
Sale	0.01g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	5.000 ufc/g
Lieviti e muffe	25 ufc/g
Coliformi	Assente
E. coli	Assente
Salmonella	0 in 25 g

PARAMTRI CHIMICO-FISICI

Grassi tot	Min 32%
Sost. Secca di cacao	Min 51.5%
Umidità	Max 0.8%
Viscosità	1.1-1.8 pa.s
Limite di scorrimento	6-12 PA

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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1806903900
codice EAN confezione	8055277489203
dimensioni unità di vendita	390 X 265 X 80mm
Peso netto unità di vendita	360 g circa
Scatole per pallet	n.d.

Prodotto nello stabilimento di Sn Giorgio a Cremano (Na) per Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv