



ICE WER s.r.l.
Via del Lavoro 62, -Z.I.-
31016 Cordignano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
P.IVA e C.F.: 02245900267
www.icewer.com e-mail commerciale@icewer.com

Rev.8 del 25.01.2019

SCHEDA TECNICA

R201602 BURRO DI CACAO – COLORE GIALLO LIMONE
200 G



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colore concentrato a base di burro di cacao per decorazioni alimentari

SOLO PER USO PROFESSIONALE

INGREDIENTI

Burro di cacao, colorante E104- GIALLO

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE

Odore	Burro di cacao
Colore	Giallo
pH	N.D.
Contenitore	Contenitore HDPE
Infiammabilità	Non infiammabile
Materia insolubile in acqua	32÷36°C
Materia volatile	0,90 Kg/dm ³

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	≤ 100.000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	≤ 100 ufc/g
Enterobacteriaceae	≤ 100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

PACKAGING

Bottiglietta da 200 g

SHELF LIFE

18 mesi. Una volta aperta la confezione consumare entro 60 giorni.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (18 – 25°C).

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	3303,57 KJ – 803,57 Kcal
Grassi	89,29 g
Di cui saturi	56,25 g
Carboidrati	0,0 g
Di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Fibre	0,0 g
Sale	0,0 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	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	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No
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 10 mg/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

MODO D'USO: Prodotto utilizzato per colorare cioccolato e masse grasse. Applicabile con pennello o aerografo. Sciogliere il prodotto prima dell'utilizzo: temperatura ideale di utilizzo 30°C. Non superare i 40°C.

Dosaggio massimo indicato in etichetta (REG.EU.1333/2008)

COLORE	DOSAGGIO MASSIMO SU KG DI PRODOTTO FINITO	SIGLA ALIMENTARE
Giallo	15 g	E104

GARANZIA NO OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

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)

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

Peso netto confezione: 200 g

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Pallettizzazione: EPAL 120 cm x 80 cm

Prodotto in Italia.