

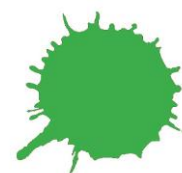


ICE WER s.r.l.  
Via del Lavoro 62, -Z.I.-  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938  
P.IVA e C.F.: 02245900267  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail [commerciale@icewer.com](mailto:commerciale@icewer.com)

Rev.8 del 25.01.2019

## **SCHEMA TECNICA**

**R201606 BURRO DI CACAO – COLORE VERDE  
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- E133 VERDE

### **PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE**

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

### **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 <sub>2</sub>	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
Verde	15 g	E104-E133

## 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.