



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

SCHEMA TECNICA
FANTASIA IN NERO ASSORTITA IN
CIOCCOLATO FONDENTE
COD. ART. C001982

Rev. 01
Del 31.03.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato.

Prodotto destinato esclusivamente all'industria alimentare, non al cliente privato

INGREDIENTI

massa di cacao 45%, zucchero 37%, burro di cacao 18%, aroma naturale di vaniglia <0,5%, coloranti: E1133 – E172.

Può contenere tracce di LATTE.

DIMENSIONI PRODOTTO

Peso: 2 g circa

Dimensioni: 28 xx 55 mm (triangolo)

350x 50 mm (triangolo)

29 x 31 mm (quadrato)

32 x 39 mm (rettangolo)



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: Tipico del cioccolato fondente

Colore, marrone scuro, blu, ocra, rosso

FORMA: come da foto integro e intatto

LIMITI CHIMICI

Umidità: inferiore all'1%

Cacao: 62% ± 1,5 (minimo) Direttiva 2000/36/CE

SHELF LIFE

24 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (15-20 °C) con umidità inferiore al 55%. Lontano da luce, fonti di calore e forti odori.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 123 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.

ORIGINE MATERIE PRIME

Burro di cacao: extra UE

Zucchero: origine EU + Non EU

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2396 Kj / 577 Kcal
Grassi	43 g
di cui saturi	27 g
Carboidrati	39 g
di cui zuccheri	36.7 g
Proteine	5.2 g
Fibre	8.4 g
Sale	0.012 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g
Listeria	<10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

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	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	Si
Frutta a guscio* 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

* 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	1806903900
codice EAN confezione	8435010570281
dimensioni unità di vendita	305x180x150 mm
Peso netto unità di vendita	250 g (345 g lordo)
Scatole per pallet	n.d

Prodotto e confezionato in Spagna e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv