



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

SCHEDA TECNICA
24 MEZZE UOVA FONDENTI
COD. ART. C901344

Rev. 00
Del
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cioccolato fondente

Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.



INGREDIENTI

Massa di cacao (fave di cacao origine: Ecuador), zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao minimo 62%

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, LATTE, UOVA, GLUTINE

DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 8,8 cm

Peso singolo pezzo: 6.3 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro

Aspetto: come da foto, integro e intatto

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

24 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra i 10°C e i 20°C con umidità <70%).

Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore/luce diretta e odori forti.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 24 mezza uova

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	23346 Kj / 565 Kcal
Grassi	39 g
di cui saturi	24 g
Carboidrati	41 g
di cui zuccheri	38 g
Proteine	6.9 g
Sale	0.01 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<10.000 ufc/g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

PARAMETRI FISICO/CHIMICI

PARAMETRO	VALORI
Grassi tot	39%
Burro di cacao	38.8%
Cacao secco	62.1%
Cacao sgrassato	23.8%

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	Sì
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Sì
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	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 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

Il produttore informa che Non può garantire i paesi di origine perché i loro fornitori potrebbero modificare le loro catene di approvvigionamento. Le modifiche possono quindi verificarsi in qualsiasi momento per vari motivi (es: disponibilità delle materie prime, situazione dei fornitori, guerra, rottura ecc...) Di conseguenza, questa informazione può essere modificata in qualsiasi momento senza preavviso ai nostri clienti.

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1806903900
codice EAN confezione	3614680034476
dimensioni unità di vendita	mm
Peso netto unità di vendita	528 g
Scatole per pallet	n.d

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