



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

SCHEDA TECNICA
STELLE DECORATE WHITEDECO
COD. ART. C206619

Rev. 00
Del 28.04.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di confetteria con edulcoranti
Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.



INGREDIENTI

Edulcoranti: E953, acqua, burro di cacao, albume d'UOVO disidratato, gelatina di PESCE, succo di limone in polvere. Decorazione: burro di cacao, zucchero, colorante: E172

Può contenere tracce di SOIA e LATTE

DIMENSIONI PRODOTTO

Var 1: 63 mm Var 2: 57 mm
var 3: 43mm var 4: 27 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco e rosso
Aspetto: come da foto, integro e intatto
Gusto: dolce

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 <65%).

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

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 120 pezzi con 4 grandezze, miste.

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Foglio di supporto	LDPE

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	1070 Kj / 259 Kcal
Grassi	8 g
di cui saturi	5 g
Carboidrati	68 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	6 g
Sale	0.1 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<10.000 ufc/g
Lieviti e muffe	<500 ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Batteri solfito-riduttori	<10 ufc/g
Bacillus cereus	<100 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	Sì	sì
Pesce e prodotti a base di pesce	Sì	sì
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	sì
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 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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1806905000
codice EAN confezione	3614680742586
dimensioni unità di vendita	n.d
Peso netto unità di vendita	n.d
Scatole per pallet	n.d

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