



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

SCHEDA TECNICA
OVETTI KERMESSE ASSORTITI
COD. ART. C004145

Rev. 00
Del 20/03/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato fondente
Prodotto ad esclusivo uso professionale

INGREDIENTI

Cioccolato fondente-cacao minimo 70% (cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole).

Decoro (burro di cacao, zucchero, colorante: E172)

ALLERGENI

Può contenere tracce di LATTE e SOIA.

DIMENSIONI PRODOTTO

4,08x2,7 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marone scuro con decorazione oro.

Aspetto: come da immagine, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato fondente

SHELF LIFE

27 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (14-18 °C) con umidità inferiore al 65%. Lontano da luce e fonti di calore.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 288 pezzi con disegni misti (3 varianti nel cartone)

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 INGREDIENTE PRIMARIO

Fave di cacao: Ecuador



VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2447 Kj /590 Kcal
Grassi	45 g
di cui saturi	27 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	29 g
Proteine	8 g
Sale	0,0 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 10.000 ufc/g
Enterobatteriacee	< 10 ufc/g
Lieviti	< 100 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

PARAMETRO FISCO/CHIMICO	VALORE
Contenuto di grasso	44,6 +/- 1,5%
Acido lattico tot	Non applicabile
Contenuto tot. Parte solida del latte	Non applicabile
Burro di cacao	44,6%
Contenuto di cacao	70%
Contenuto di cacao sgrassato	27,0%

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	Sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	Sì
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 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

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

Peso lordo della confezione: n/d

Peso netto del cartone: n/d

Dimensioni: n/d

Codice EAN 13 confezione: 3614680870234

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet n/d

Dimensioni pallet 80 x120 cm

Prodotto NON KOSHER

Prodotto in Francia nello stabilimento in Rue De Hollande, 1 – CS 67232 Benfeld Cedex

Prodotto distribuito da ice Wer srl, via del Lavoro 62, Cordignano (Tv)