



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

SCHEDA TECNICA
SFERA MAGNOLIA
COD. ART. C001965

Rev. 02
Del 27.01.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato.

Prodotto destinato all'industria alimentare, non al cliente finale.

INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, grassi vegetali (palma, karitè), coloranti: E170 E120, emulsionante: E322 (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia.



ALLERGENI

Il prodotto contiene LATTE

Il prodotto può contenere tracce di SOIA.

DIMENSIONI PRODOTTO

Ø 27 ± 1 mm

Peso singola sfera: 5,10 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ecru con puntini rosa

Aspetto: integro e intatto

Sapore: tipico del cioccolato bianco

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (12-20 °C) con umidità inferiore al 70%. Lontano da luce e fonti di calore.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 49 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.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	Max 1%
Tenore tot. Di massa grassa	39% approx.
Tenore tot. Di massa secca del latte	Min 14,0%
Tenore tot. Di massa grassa del latte	Min 3,5%
Tenore tot. Di massa secca del cacao	35,1% approx

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2348Kj /588Kcal
Grassi	39,0g
di cui saturi	24,1g
Carboidrati	54,6g
di cui zuccheri	54,6g
Proteine	3,8g
Sale	0,1g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	5.000 ufc/g
Enterobatteriacee	10 ufc/g
Lieviti	50 ufc/g
Muffe	50 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g
E. Coli	0

ALLERGENI

(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

	Presenza (SI/NO)	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)	Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodottiderivati	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

SINGOLA UNITÀ DI VENDITA

Peso lordo della confezione: 465g
Peso netto della confezione: 250g
Dimensioni: 320x245x45 mm
Codice EAN 13 confezione: n.d.

CARTONE DA 5 UNITA' DI VENDITA

Peso lordo cartone: 2381g
Peso netto del cartone: 1250g
Dimensioni: 340x265x255 mm
Codice EAN 13 confezione: n.d.
Cartoni per pallet: 48 (6 strati da 8
confezioni)
Dimensioni pallet: 80x120 x 168

PRODOTTO E CONFEZIONATO IN POLONIA nello
stabilimento di 88-100 Inowrocław, Łatkowo 40