



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

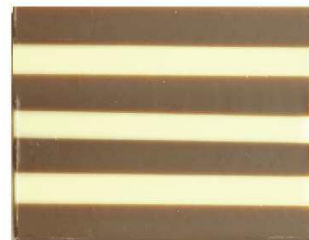
SCHEDA TECNICA
DOMINO BIANCO E NERO
COD. ART. C001990

Rev. 00
Del 17.03/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

decorazione di cioccolato

Prodotto per esclusivo uso professionale. Prodotto destinato all'azienda alimentare, non al cliente privato.



INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao 22%, massa di cacao 24%, LATTE intero in polvere 12%, emulsionante: E322 (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia,

DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 35 x 45 mm

Peso singolo pezzo: 5.5 g circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: sondo beige e marrone

Aspetto: come da foto, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato bianco

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 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 inferiore al 70%). Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e odori forti-

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 380 pezzi

PACKAGING

SCATOLA IN CARTINE + PVC base + CARTA

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	2380 Kj /572 Kcal
Grassi	36 g
di cui saturi	23.5 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	45.4 g
Fibre	4.4 g
Proteine	5.7 g
Sale	0.11 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<10.000 ufc/g
Lieviti e Muffe	<100 ufc/g
Eterobatteriacee	10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g
Listeria monocytogenes	0 in 25 g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g
Coliformi	0 ufc/g

VALORI chimico-fisici

Umidità	Max 1%
cacao	44,8% ± 1,5 (minimum)

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)	sì	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 SO2	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	N.D
codice EAN confezione	8435010539028
dimensioni unità di vendita	30,5 cm x 18 cm x 4,5 cm
Peso netto unità di vendita	1.300,00g (1454 g lordi)
Scatole per pallet	scatole da 16 unità di vendita (37 cm x 32,5 cm x 36,5 cm)

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