



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

SCHEDA TECNICA
CUORE GRAFFITO LOVE
COD. ART. C505138

Rev. 00
Del 27.01.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di pasticceria in cioccolato bianco
Prodotto destinato all'industria dolciaria, non al consumatore/cliente finale.

INGREDIENTI

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia), decorazione di pasticceria: burro di cacao, zucchero, coloranti: E120, E153.

Può contenere tracce di SOIA.

Burro di cacao : origine NON UE, zucchero : origine UE

DIMENSIONI PRODOTTO

4,7x4,3 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo e marroncino
Aspetto: come da foto, integro e intatto
Gusto: tipico della crepes con note dolci

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

27 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (temperatura tra i 16°C e i 20°C), al riparo da luce e umidità.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 80 pezzi

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Foglio	PET

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	2494 Kj /599 Kcal
Grassi	42 g
di cui saturi	25g
Carboidrati	51 g
di cui zuccheri	51 g
Proteine	6 g
Sale	0.2 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

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

PARAMETRI FISICO-CHIMICI

PARAMETRO	VALORE
Grassi totali	40,6 +/- 1,5%
Grassi del latte	6.0%
Tot. Latte secco	23%
Burro di cacao	35.5%

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	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 10 mg/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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1704903000
codice EAN confezione	3614680871286
dimensioni unità di vendita	
Peso netto unità di vendita	
Scatole per pallet	

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