



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

SCHEDA TECNICA
TRIANGOLI COLORS ASSORTITI
COD. ART. C010309

Rev. 01
Del 09/06/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato bianco.
Prodotto ad esclusivo uso professionale.
Non destinato alla vendita al dettaglio



INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia, grassi vegetali (palma, karitè) coloranti: E120, E133, E172(iii).
Il prodotto può contenere tracce di SOIA .

DIMENSIONI PRODOTTO

83 ± 2 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: CREMA/ROSA/BLU/ORO
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.

NOTE

A causa della natura del processo di produzione, le sfumature di colore nei prodotti in ogni lotto di produzione possono leggermente differire.

A causa della diversità naturale nelle materie prime e nella tecnologia di stampaggio, la stampa potrebbe essere leggermente posticipata o ci potrebbero esser delle macchie di colore. Questo effetto è causato dalla cristallizzazione del cioccolato e appare su una superficie di cioccolato grande e liscia. Conservare in un luogo asciutto. La conservazione in un luogo umido può danneggiare la stampa sulle decorazioni al cioccolato.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 132 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 grassi	39% approx.
Cacao secco	approx. 35,1 %
Sostanza secca del latte	Min 14%
Grassi del latte	Min 3,5%

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2438 Kj /588 Kcal
Grassi	39,0g
di cui saturi	24,1 g
Carboidrati	54,6g
di cui zuccheri	54,6g
Proteine	3,8g
Sale	0,01g

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	Sì
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 (n/d=dato non disponibile)

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	170490300
codice EAN confezione	05901814337298
dimensioni unità di vendita	280x195x50 mm
Peso netto unità di vendita	540 g (lordo 852 g)
Scatole per pallet	48 cartoni da 5 unità di vendita

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