



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

**SCHEDA TECNICA**  
**TARGHETTA ROTONDA "BUONE FESTE"**  
**COD. ART. C0103238**

Rev. 00  
Del 28.04.2026  
Data di stampa:

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Decorazione di cioccolato fondente  
Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.

**INGREDIENTI**

Cioccolato fondente – cacao min. 70% (cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitine di girasole) Decorazione: burro di cacao, zucchero, coloranti: E172.  
Può contenere tracce di SOIA e LATTE



**DIMENSIONI PRODOTTO**

Diametro 40 mm

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: marrone scuro  
Aspetto: come da foto, integro e intatto  
Gusto e sapore tipici del cioccolato fondente

**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 con umidità <70%). Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore/luce diretta e odori forti.

**AVVERTENZE**

La conservazione in un luogo umido può danneggiare la stampa sulle decorazioni di cioccolato

**UNITA' DI VENDITA**

Confezione da 96 pezzi

**PACKAGING**

COMPONENTE	MATERIALE
FOGLIO DI SUPPORTO	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	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	VALORI
Conta batterica totale	<10.000/ufc/g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

## ALTRI PARAMETRI

Cacao min.	70 %
Cacao sgrassato	27.0%
Grassi tot	44,6 +/- 1,5%
Umidità	<1%

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
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	<b>No</b>	<b>Sì</b>
<b>Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)</b>	<b>No</b>	<b>Sì</b>
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	1806903900
codice EAN confezione	3614680604679
dimensioni unità di vendita	n.d.
Peso netto unità di vendita	n.d.
Scatole per pallet	n.d.

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