



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

SCHEDA TECNICA
MINI SFERA NEVE
COD. ART. C003274
Diam. 20 mm

Rev. 00
Del 12/02/2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato
Prodotto per uso professionale



INGREDIENTI

Ingredienti: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia).

ALLERGENI

Il prodotto contiene **LATTE**.
Ogni gusto può contenere tracce di **SOIA**.

DIMENSIONI PRODOTTO

Diametro: 2,0 mm
Peso singolo pezzo: 1,92 g circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco
Aspetto: sfera bianca con superficie irregolare, integra
Gusto: tipico del cioccolato bianco

INGREDIENTE PRIMARIO

Burro di cacao: origine NON UE

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto. Indicativamente tra i 16° C e i 20° C con umidità <65%, e al riparo dalla luce.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 63 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.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2494 Kj / 599Kcal
Grassi	42 g
di cui saturi	25 g
Carboidrati	51 g
di cui zuccheri	51 g
Proteine	5,7 g
Sale	0,21 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

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

PARAMETRO	VALORE
Contenuto tot. Grassi del latte	6,0%
Contenuto tot. Di materia secca del latte	23%
Contenuto tot. Di burro di cacao	35,5%

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza (SI/NO)	Possibile presenza in tracce (SI/NO)
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 (n.d=dato non disponibile)

Peso lordo della confezione: n.d

Peso lordo del cartone: n.d

Peso netto del cartone: 121 g

Codice EAN 13 confezione: 03614680881322

Cartoni per strato: n.d

Strati per pallet: n.d

Cartoni per pallet n.d

Dimensioni pallet: n.d

Prodotto a Benfeld in Francia e distribuito da Ice Wer srl, via del lavoro 61, Cordignano (Tv).