



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 TACO
COD. ART. C005230

Rev. 00
Del 04.03.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato

Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.



INGREDIENTI

Cioccolato fondente- cacao min. 56.8% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, aroma naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina di SOIA).

Può contenere tracce di LATTE.

DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 60xh25mm Peso: 4,75g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro

Aspetto: come da foto, integro e intatto

Gusto e sapore tipici del cioccolato fondente

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

24 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.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 108 pezzi

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Film	PE 140mm - 130µ

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	2387 Kj /570 Kcal
Grassi	40 g
di cui saturi	24 g
Carboidrati	43 g
di cui zuccheri	40.8 g
Proteine	4.8 g
Sale	0.0 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<5000/ufc/g
Lieviti e muffe	<50 ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

ALTRI PARAMETRI

Cacao min.	56.8%
Burro di cacao	17.5 %
Umidità	1%
Cacao sgrassato tot	17.2%

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	Sì	Sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	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

REGIMI AIMENTARI

Prodotto adatto ai regimi alimentari vegano, vegetariano, Halaal, kosher

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	180690390
codice EAN confezione	5415050396372
dimensioni unità di vendita	400x300x70mm
Peso netto unità di vendita	513 g (lordo 1.015 kg)
Scatole per pallet	30

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