



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

SCHEDA TECNICA
CILINDRO MONO EXTRA FINE
COD. ART. C001817

Rev. 00
Del 23.03.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato.
Prodotto destinato esclusivamente alle aziende del settore alimentare.



INGREDIENTI

cioccolato fondente - cacao: 70% minimo (cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionante(i): lecitina di girasole). Decoro(i) di confetteria: burro di cacao, zucchero, colorante(i): E100, prodotto alimentare(i) colorante(i): concentrato di ravanello, ribes e mela.

Può contenere tracce di LATTE e SOIA.

DIMENSIONI PRODOTTO

Ø 3,4 cm H. 8 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro

Aspetto: come da immagine, integro

Gusto: tipico del cioccolato fondente

SHELF LIFE

27 mesi dalla data di produzione..TMC indicato sulla confezione

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.

UNITA' DI VENDITA

Cartone da 32 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	2447 Kj / 590Kcal
Grassi	45 g
di cui saturi	27 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	29 g
Proteine	8 g
Sale	0,0 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Conta batterica tto	<10 000 UFC/g
Lieviti e muffe	<100 UFC/g
Enterobatteriacee	<10 UFC/g
Salmonella	non rilevato/375g

ALTRI PARAMETRI

Sost. Grassa tot	44,6 +/- 1,5%
Burro di cacao	44.6%
Mat. secca cacao sgrassato	27.0%
Mat. secca cacao	70%

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	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	Sì
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) 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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1806903900
codice EAN confezione	3614680612063
dimensioni unità di vendita	n.d
Peso netto unità di vendita	n.d
Scatole per strato	n.d

Prodotto in Francia da PCB CREATION . Distribuito da Ice Wer srl, via del lavoro 62, Cordignano, Tv.