



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

SCHEDA TECNICA
CAROTE CIOCCOLATO BIANCO
COD. ART. C004170

Rev. 00
Del 16.02.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di pasticceria in cioccolato bianco.

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



INGREDIENTI

cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia). Decorazioni di confetteria: burro di cacao, zucchero, Coloranti: E132, E101, E120. Può contenere tracce di SOIA.

DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 16 X 41 Mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde, arancione, ecru

Aspetto: come da foto, integro e intatto

Sapore e gusto dolci, tipici del cioccolato bianco

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 10°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 114 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.

ORIGINE INGREDIENTI PRIMARI

Grassi vegetali tot. Idrogenati: Non EU

Zucchero: Eu e Non EU

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 / 599 Kcal
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
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Enterobatteriacee	<100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

ALTRI PARAMETRI

Sost. Grassa lattica tot	6.0%
Burro di cacao	35.5%
Mat. Secca del latte	23.0%

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)	Sì	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 SO ₂	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	1704905100
codice EAN confezione	3614680870463
dimensioni unità di vendita	n.d.
Peso netto unità di vendita	328 g
Scatole per pallet	N.D.

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