



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

SCHEDA TECNICA
OVETTI DIPINTI
COD. ART. C004173

Rev. 00
Del 10/02//2025
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Uovo di cioccolato bianco

Prodotto per esclusivo uso professionale



INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: E322 (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia, grasso vegetale (palma), coloranti: E120, E101, E133, estratto di spirulina.

Può contenere tracce di SOIA.

DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 25 x 36 mm ± 2 mm

Peso singolo pezzo: 5.5 g circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: sondo beige con decorazioni viola, rosa, verdi arancioni

Aspetto: come da foto, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato bianco

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

15 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 inferiore al 70%). Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e odori forti-

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 96 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	2403 Kj /576 Kcal
Grassi	38 g
di cui saturi	23 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	54 g
Fibre	0.00 g
Proteine	6.2 g
Sale	0.22 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	5.000 ufc/g
Lieviti e Muffe	100 ufc/g
Eterobatteriacee	10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g
E. Coli	0 ufc/g

VALORI chimico-fisici

Umidità	Max 1%
Grassi tot.	Circa 37.8%
Solidi del cacao secco	Circa 30%
Solidi del latte secco	Min 24%
Grassi del latte	Min 6%

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	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

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1704 90 3000
codice EAN confezione	05901814337519
dimensioni unità di vendita	330 x 245 x 55 mm
Peso netto unità di vendita	530 g (821 g lordi)
Scatole per pallet	48 scatole da da 4 unità di vendita (340 x 265 x 255 mm) Suddivise in 6 strati da 4 conf.

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