



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

SCHEDA TECNICA
SIGARETTE LITCHI
COD. ART. C010436

Rev. 00
Del 13/02/2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di pasticceria di cioccolato bianco
Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.

INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao. LATTE intero in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: E322 (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia, colorante: E120.

Può contenere tracce di SOIA



DIMENSIONI PRODOTTO

Dimensioni: 200 ± 10 mm
Peso singolo pezzo: 7.5 g circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa
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 <70%).
Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore/luce diretta e odori forti.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 120 pezzi CIRCA

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Confezione primaria	Paper 5,0 g Cardboard 118,0 g PP 2,0 g

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	22248 Kj /587 Kcal
Grassi	29 g
di cui saturi	17.5 g
Carboidrati	64 g
di cui zuccheri	63.4 g
Fibre	0.0 g
Proteine	4.2 g
Sale	0.19 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	5.000 ufc/g
Lieviti e muffe	50 ufc/g
Enterobatteriacee	10 ufc/g
E. Coli	0 g
Salmonella	0 in 25 g

PARAMETRI FISICO-CHIMICI DEL CIOCCOLATO BIANCO

PARAMETRO	VALORE
Umidità	Max 1%
Grassi tot	29,3 % +/- 1,5
Cacao secco	26,0 % +/- 1,5
Latte secco	15,0 % +/- 1,0.
Grassi del latte	4,2 % +/- 0,5

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	1704 90 3000
codice EAN confezione	05901814945905
dimensioni unità di vendita	275x240x205 mm
Peso netto unità di vendita	900 g (lordo 1052 g)
Scatole per pallet	72 cartoni (6 strati) di cartoni (230x130x65 mm)

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