



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

SCHEDA TECNICA
BURRO DI CACAO SCINTILLANTE ORO
COD. ART. R001415

Rev. 00
Del 13.02.2026
Data di stampa:

TIPOLOGIA PRODOTTO

Burro di cacao colorato
per uso professionale. prodotto destinato all'industria alimentare, non destinato alla vendita al dettaglio.

INGREDIENTI

Buro di cacao, coloranti: E172 (nano)*

* E555 è utilizzato come supporto del colorante E171, E172 (secondo l'autorizzazione del regolamento UE n. 1130/2011 dell'11/11, Allegato III).

PESO NETTO: 200 g

INFORMAZIONI

Burro di cacao origine: NON EU
Quantità di colorante: 7.5-12.5%

ISTRUZIONI PER L'USO

Immergere $\frac{3}{4}$ della bottiglia di burro di cacao in acqua a 50°C per 30 minuti prima dell'uso. Non superare i 50°C. Non sciogliere in microonde.

DOSAGGIO e DOSE MASSIMA

Dose massima indicata in etichetta come da reg. UE 1333/2008 del 16 dicembre 2008. Pertanto, spetta all'utente di verificare le condizioni e l'autorizzazione del colorante secondo i requisiti di legge applicabili agli alimenti in cui il prodotto è utilizzato.

E' possibile usare questo prodotto per decorare il cioccolato mantenendo la denominazione cioccolato (nero, latte, bianco). In tal caso, è compito dell'utilizzatore assicurarsi che i tenori caratteristici legali del cioccolato finale ottenuto definiti secondo la direttiva 2000/36/CE siano rispettate.

SHELF LIFE

In confezioni sigillate da consumarsi entro 24 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra 18°C e 25°C umidità < 65%.
Mantenere nella confezione originale lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

PACKAGING E SMALTIMENTO

Barattolo	HDPE	Raccolta Plastica
Tappo	LDPE/HDPE	Raccolta Plastica
verifica le disposizioni del tuo comune		

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.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: oro

Sapore: insapore

AVVERTENZE

Non ingerire tal quale.

Proteggere dai raggi solari.

Dosaggio max, indicato in etichetta (secondo I Reg. Ue 1333/2008)

Colorante concentrato: attenersi scrupolosamente ai dosaggi massimi indicati.

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORE
Conta batterica totale	<5.000 UFC/g
Enterobatteriacee	<10 UFC/g
Muffe e lieviti	<50 UFC/g
Salmonella	0/25g

VALORI NUTRIZIONALI IN 100 g di prodotto

Valore energetico	3326 KJ / 810 Kcal
Totale grassi	90 g
Di cui saturi	55.4 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza accertata (SI/NO)	Possibilità di presenza involontaria (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	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No
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 10 mg/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

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.

PESTICIDI

Il prodotto è conforme alla normativa vigente in materia id residui di pesticidi.

DICHIARAZIONE ADDITTIVI-AROMI ALIMENTARI

Il prodotto è conforme ai Regolamenti CE n.1333/2008, 1129/2011, 1334/2008 e successive modifiche.

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	1804000000
codice EAN confezione	3614680982616
dimensioni unità di vendita	n.d.
Peso netto unità di vendita	200 g
Scatole per pallet	n.d.

PRODUTTORE

Prodotto e confezionato in Francia, nello stabilimento di 1, rue Hollande, 67230 Benfeld