



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

SCHEDA TECNICA
FOGLIOLINE ASSORTITE TRE COLORI
COD. ART. C010343

Rev. 00
Del 06.03.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione di cioccolato Bianco

Prodotto destinato all'industria alimentare, non al cliente privato.

INGREDIENTI

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: E322 (lecitina di girasole) aroma naturale di vaniglia, colorante: E172.



DIMENSIONI PRODOTTO

50 x 20 mm

Peso: 1.9 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: come da immagine, integro e intatto

Gusto: dolce, tipico del cioccolato bianco

Colore: bianco, bronzo, marrone

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di conservazione consigliata: 12 - 20 °C

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 105 pezzi.

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Scatola vassoio	Cartone PVC

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	2387 Kj / 570 Kcal
Grassi	36 g
di cui saturi	21.8 g
Carboidrati	55 g
di cui zuccheri	54.5 g
Fibre	0.0 g
Proteine	6.0 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
Coliformi	0 g
Salmonella	0 in 25 g
Listeria monocytogenes	0 in 25 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

Cacao	Kj / Kcal 29,8% $\pm$ 1,5 (minimum)
Umidità	<1%

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	No
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	1704903000
codice EAN confezione	8435385044721
dimensioni unità di vendita	30,5 cm x 18 cm x 1,5 cm
Peso netto unità di vendita	199.5 g (lordo 294)
Scatole per pallet	N.D.

Prodotto e confezionato in Spagna Pol.Ind. Pla de l'Estació c/Vilanova, nº 2 08730- SANTA MARGARIDA I ELS MONJOS (Barcelona) e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv