



ICEWER s.r.l. soc. uninominale
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S.
Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

SCHEDA TECNICA:
B540136 VERMICELLI CHOC NERO 1800 g



DESCRIZIONE:
Decorazione in cioccolato

INGREDIENTI:
Zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, grasso di latte anidro, latte intero in polvere, aroma naturale di vaniglia

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G. DI PRODOTTO

Carboidrati	55.6 g.
Di cui zuccheri	53.3 g
Grassi	25.4 g.
Di cui saturi	16.0 g
Proteine	5.4 g.
Fibre	8.2 g.
Sodio	9.9 mg.
Valore energetico	Kcal 491

CONSERVAZIONE:
Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione.
Mantenere in luogo fresco, asciutto ed esente da odori (T < 18°C, umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e di luce

VALORI CHIMICI

Umidità	MAX 1%		IOCCC (1952)
Materia grassa totale	25.4 %	+/- 1,5	IOCCC14 (1972)

CARATTERISTICHE FISICHE

Finezza: min.20% della sostanza secca sgrassata è > 30 micron

CARICHE MICROBIOLOGICHE

	n	c	m	M	RIF
Germi totali	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Enterobacteriaceae	5	2	0/g	10/g	ISO21528-2
E. coli	5	0	0/g	0/g	ISO16649-2
Coliformi	5	2	0/g	10/g	ISO4832
Lieviti	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Muffe	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Salmonella	15	0	0/25g	0/25g	ISO6579

ALLERGENI PRESENTI

ALLERGENI	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale		Commenti
	Si	No	Si	No	
Cereali contenenti glutine e derivati		X			
Crostacei e prodotti derivati		X			
Uova e prodotti derivati		X			
Pesce e prodotti derivati		X			
Arachidi e prodotti derivati		X			
Soya e prodotti derivati		X			
Nocciole e derivati		X			
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	X				
Frutta a guscio		X			
Sedano e prodotti derivati		X			
Mostarde e prodotti derivati		X			
Sesamo e prodotti derivati		X			
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		X			
Molluschi e derivati					
Lupini o prodotti derivati		X			

Contiene: cacao, caffeina, saccarosio, fruttosio, vanillina

DATI LEGALI (calcolati secondo la EU Direttiva 2000/36/CE)

Materia secca cacao sgrassato 20.4% +/- 1

Sostanza secca di cacao 44.6% +/- 1.5