



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:
B540137 VERMICELLI CHOC BIANCO 1800 g



DESCRIZIONE:

Decorazione in cioccolato bianco

INGREDIENTI:

Zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, aroma naturale di vaniglia

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G. DI PRODOTTO

Carboidrati	63.7 g.
Di cui zuccheri	63.7 g
Grassi	27.6 g.
Di cui saturi	17.5 g
Proteine	6.1 g.
Fibre	0.0 g.
Sodio	78.5 mg.
Valore energetico	Kcal 529

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	27.6%	+/- 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		X			
Lupini o prodotti derivati		X			

Contiene: cacao, caffeina, saccarosio, fruttosio, vanillina

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

Sostanza secca di cacao 23.5% +/- 1.5

Sostanza secca lattica 20.8% +/- 1

Materia grassa lattica 4.1% +/- 0.5

Prodotto in Belgio