



ICEWER s.r.l.
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

Godega di Sant'Urbano, 27.03.2018

SCHEDA TECNICA
C004144 OVETTO BUNNY – IN CIOCCOLATO
BIANCO CARMELLO – 28 X H 44 MM – 64
PEZZI



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Decorazione a forma di ovetto decorato in cioccolato bianco caramello.

COMPOSIZIONE

Cioccolato bianco caramello

Riferimento colori: NNOI1, NR0S1, B1

INGREDIENTI

Cioccolato bianco caramello (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato, siero di **LATTE**, **BURRO**, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, aromi)

Decorazione: burro di cacao, zucchero, coloranti: E153, E120, E171.

*Può avere effetti indesiderati sull'attenzione e l'attività dei bambini

** Supporto coloranti E555

DIMENSIONE DECORO

Larghezza 28 mm

Altezza: 44 mm

MATERIALE DI SUPPORTO

Fogli in PVC

PACKAGING

Scatole da 64 pezzi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato

Colore: marrone scuro e decori in marrone chiaro e bianco

Sapore: tipico del cioccolato

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (T +16°C/+20°C, umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e luce e in luogo privo di odori.

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C.

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

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Totale grassi contenuti (metodo O.I.C.C.C.) 39 +/- 1,5 %.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta totale germi	< 10.000/g
Lieviti	< 100/g
Muffe	< 100/g
Enterobacteriaceae	< 10/g
Salmonella	0/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2460 KJ
Valore energetico	591 Kcal
Totale grassi	41 g
Di cui saturi	25 g
Carboidrati	50 g
Di cui zuccheri	50 g
Proteine	6 g
Sale	0.32 g

ALLERGENI

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

PRODOTTO CERTIFICATO KOSHER.

SCHEMA TECNICA CIOCCOLATO BIANCO CARMELLO

INGREDIENTI

Cioccolato bianco caramello (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato, siero di **LATTE**, **BURRO**, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, aromi)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico del cioccolato

Colore: bianco/marroncino

Sapore: tipico del cioccolato

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (T +16°C/+20°C, umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e luce e in luogo privo di odori.

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C.

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

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta totale germi	< 10.000/g
Lieviti	< 100/g
Muffe	< 100/g
Enterobacteriaceae	< 10/g
Salmonella	0/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2460 KJ
Valore energetico	591 Kcal
Totale grassi	41 g
Di cui saturi	25 g
Carboidrati	50 g
Di cui zuccheri	50 g
Proteine	6 g
Sale	0.32 g

ALLERGENI

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

GARANZIA NO OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

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.

In accordo con il regolamento europeo 1334/2008, Art. 16-4: aroma naturale di vaniglia.
Il cioccolato è conforme alla direttiva 200/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23giugno 200 relativo ai prodotti derivati dal cacao e il cioccolato destinato all'uso alimentare.

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

Peso lordo della confezione: 1.272 g

Peso lordo del cartone: 1.272 g

Peso netto del cartone: n/d

Dimensioni: altezza 7 cm, larghezza 31.5 cm, profondità: 45 cm

Codice EAN 13 confezione: 3614680301165

Codice EAN 13 cartone: 3614680301165

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

TMC: 24 mesi