



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:

B540110 RICCIOLI CHOC NERO vaschetta 900 g

B520131 RICCIOLI CHOC NERO sfuso 3kg



DESCRIZIONE:

Decorazioni in cioccolato fondente modellate a ricciolo ottenute da massa di cacao e burro di cacao

INGREDIENTI:

Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, **burro** anidro, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G. DI PRODOTTO

Carboidrati	g.	46,30
Di cui zuccheri	g	44,00
Di cui amido	g	2,30
Grassi	g.	33,50
Di cui monoinsaturi	g	11,70
Di cui polinsaturi	g	1,00
Di cui saturi	g	20,80
Di cui trans	g	0,10
Proteine	g.	6,0
Fibre	g.	7,90
Sodio	Mg	19
Valore energetico	Kcal	529
	Kj	2.201

CONSERVAZIONE:

In confezioni sigillate da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione.

Mantenere in luogo fresco ed asciutto ($15^{\circ}\text{C} < T < 18^{\circ}\text{C}$, umidità relativa: max 60%), al riparo da possibili fonti di calore e luce

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grassi totali	%	33,2 ± 1.5
Contenuto d'acqua	%	Max 1
Burro di cacao	%	Min 31
Solidi magri del cacao	%	Min 21
Solidi totali del cacao	%	Min. 53

ALLERGENI PRESENTI

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

CARICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica total	g.	< 5.000
Enterobacteriaceae	g.	< 10
E. coli	g.	< Assente
Lieviti e muffe	g.	< 100
Muffe	g.	< 50
Salmonella	g.	< Assente