



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:
B540116 RICCIOLI CHOC BIANCO vaschetta 900 g
B520125 RICCIOLI CHOC BIANCO sfuso 3 kg



DESCRIZIONE:

Riccioli di cioccolato bianco ottenuti grazie all'impiego di una massa caratterizzata principalmente da burro di cacao e derivati del latte

INGREDIENTI:

Zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero in polvere, **lattosio**. emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G. DI PRODOTTO

| | | |
|---------------------|------|-------|
| Carboidrati | g. | 59.70 |
| di cui zuccheri | g | 59.70 |
| Grassi | g. | 33.20 |
| di cui monoinsaturi | g. | 11.60 |
| di cui polinsaturi | g. | 1.00 |
| Di cui saturi | g. | 20.50 |
| Proteine | g. | 4.30 |
| Fibre | g | 0.00 |
| Sodio | g. | 0.115 |
| Valore energetico | Kcal | 554 |
| | Kj | 2312 |

CONSERVAZIONE:

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

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

ALLERGENI

Lecitina di soia, latte intero in polvere, siero in polvere, lattosio

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| | | |
|-------------------|---|----------|
| Grassi totali | % | 33 ± 1.5 |
| Contenuto d'acqua | % | Max 1 |
| Burro di cacao | % | Min 28.5 |
| Solidi del latte | % | Min 14 |
| Grassi del latte | % | Min 3.5 |

CARICHE MICROBIOLOGICHE

| | | |
|-------------------------|--------|-----------|
| Carica batterica totale | Ufc/g. | < 5.000 |
| Enterobacteriaceae | Ufc/g. | < 10 |
| E. coli | Ufc/g. | < Assente |
| Lieviti | Ufc/g. | < 100 |
| Muffe | Ufc/g. | < 100 |
| Salmonella | Ufc/g. | < Assente |

Prodotto in UE