



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

SCHEDA TECNICA:
C005307 CONO CHOC NERO – Ø 34 MM – H 50 MM
– PZ 240



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
Cono in cioccolato fondente.

INGREDIENTI:

Zucchero 44%, pasta di cacao 50,8%, burro di cacao 5,2%, emulsionanti: lecitina di **soia** E322, E476, aromi, vanillina

CONSERVAZIONE:

da consumarsi entro 18 mesi tenuto in ambienti asciutti a temperatura non superiore ai 15/18°C.
conservare in luogo pulito e privo di odori:

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Materia grassa totale (s.s.)	%	31,0	Min.
Umidità	%	1,0	Max
Cacao totale sul secco	%	55,0	Min.
Zucchero	%	45,0	Min.

ANALISI NUTRIZIONALE per 100g:

Valore energetico	525	Kcal
Proteine	5,9	g
Carboidrati metabolizzabili	51,9	g
Grassi	32,9	g
Fibre alimentari	4,9	g
Sodio NA	0,02	g

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				
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)			X		La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Frutta a guscio			X		La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
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			

Il prodotto non contiene glutine