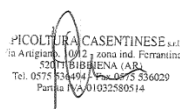


 Apicoltura Casentinese <small>FARE DEL BUONO</small> Apicoltura Casentinese s.r.l. Via dell'Artigiano 10-12, 52011 Bibbiena (AR) Italy	CREMA PASTICCERA LUCY - 800 g	SCH-COM-01 Rev. n. 4 del 22/08/2013 Pag. 1 di 3
---	--------------------------------------	--

CREMA PASTICCERA LUCY - 800 g			
Cod Art: AV02984	Capacità	800 G	EAN 8007262605327
Composizione	Ingredienti	% dichiarato in etichetta	
	Sciroppo di glucosio		
	Acqua		
	Zucchero		
	Destrosio		
	Olio di palma		
	Tuorlo d'uovo zuccherato		
	Latte in polvere scremato		
	Amido modificato		
	Latte in polvere intero		
	Aromi		
	Succo di limone		
	Sale		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Omogeneo e cremoso Colore: giallo, beige chiaro Sapore-Odore: dolce, delicato e di crema pasticcera e vaniglia Consistenza: Morbida e spalmabile.		
Lotto L. AA GGG PP	Identificato da lettera L. seguita dall'indicazione numerica dell'anno di produzione (AA), dal numero progressivo della giornata di produzione (GGG) e dal codice di tracciabilità delle materie prime impiegate (PP). POSIZIONATO a lato del flacone		
TMC BB. GG/MM/AA	8 mesi dal giorno di produzione con segnalazione del giorno (GG), mese (MM), anno (AA), preceduti dalla sigla BB. scadenza). POSIZIONATO a lato del COLLO del flacone		
TMC DOPO L'APERTURA	10 giorni a massimo 24°C		
TMC COMMERCIALE	5 MESI		
VALORI NUTRIZIONALI Dir. 1169/2011CE e successive modifiche.	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		Per 100g
	ENERGIA		312 Kcal/1325 Kj
	GRASSI		5,2 g
	Di cui Saturi		2,5 g
	Di cui Colesterolo		0 g
	CARBOIDRATI		61,2 g
	Di cui Zuccheri		48,9 g
	FIBRE		0 g
	PROTEINE		2,3 g
	SALE		0,2 g
ALCOOL		1,6 g	

REDATA ED AUTORIZZATA(RdQ)



Data__23/06/2022__

Qualora la presente Scheda non venisse rispedita controfirmata ad Apicoltura Casentinese S.r.l., si considera accettata con il primo ordine.

Caratteristiche microbiologiche	carica batterica muffe lieviti Clostridi Solfito riduttori salmonella Clostridium perfringers Listeria Monocytogenes Stafilococchi Campilobacter	<1000 UFC/g <100 UFC/g <100 UFC/g Assente Assente in 25 g Assente Assente Assente Assente				
Etichettatura per persone intolleranti al glutine Reg. CE 41/2009	<input type="checkbox"/> Contenuto di glutine Basso <input checked="" type="checkbox"/> Senza Glutine <20mg/Kg					
Allergeni D.Lgsvo 1169/2011 e smi Dir CE 13/2000 e smi Direttiva CE 89/2003	Descrizione	Assenza	Presenza diretta nel prodotto fornito	Possibile cross contamination		
				Presenza sulla stessa linea	Presenza in stabilimento	
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X				
	Uova e prodotti a base di uova			X		
	Pesce e prodotti a base di pesce	X				
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	X				
	Soia e prodotti a base di soia	x				
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X		
	Frutta a guscio	X				
	Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.) e prodotti derivati	X				
	Nocciole (<i>Corylus avellana</i>) e prodotti derivati	X				
	Noci comuni (<i>Juglans regia</i>) e prodotti derivati	X				
	Noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) e prodotti derivati	X				
	Noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch] e prodotti derivati	X				
	Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) e prodotti derivati	X				
	Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>) e prodotti derivati	X				
	Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	X				
	Sedano e prodotti a base di sedano	X				
	Senape e prodotti a base di senape	X				
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X				
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi come SO ₂ .	X					
Lupino e prodotti a base di lupino	X					
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X					
OGM Reg CE 1829/2003 Reg. CE 1830/2003	Il prodotto ed i suoi componenti sono di origine e di composizione non-OGM e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità sugli OGM					
Radiazioni ionizzanti Dir.CE 13/2000 Dgs.94/2001 Dir.CE 2/1992	Il prodotto ed i suoi componenti non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità dei prodotti sottoposti a radiazioni ionizzanti					

