

CREMA DI PISTACCHIO LUCY 800 g

Cod Art:AV02730	Capacità	800 G	EAN pallet	8002762604108
Composizione	Ingredienti	CODICE ARTICOLO	% dichiarate in etichetta	
	CREMA DI PISTACCHIO FLACONE 800 g	AS00226	zucchero, pistacchio 20%, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli di girasole), grassi (palma e palmisti), latte scremato in polvere 10%, siero del latte in polvere, burro di cacao, amido modificato, emulsionante (E322 lecitina di soia), E471, sale, vanillina	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Omogeneo e cremoso Colore: verde intenso Sapore-Odore: dolce con note di pistacchio 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	18 mesi dal giorno di produzione con segnalazione del giorno (GG), mese (MM), anno (AA), preceduti dalla sigla BB. scadenza). POSIZIONATO a lato del flacone CONSERVARE TRA 15 E 20 °C			
TMC COMMERCIALE	16 MESI			
VALORI NUTRIZIONALI Dir. 1169/2011CE e successive modifiche.	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		Per 100g	
	ENERGIA		591 Kcal/2465 Kj	
	GRASSI		42,5 g	
	Di cui Saturi		12,1 g	
	CARBOIDRATI		46,9 g	
	Di cui Zuccheri		41,9 g	
	FIBRE		2,6 g	
	PROTEINE		8 g	
	SALE		0,2 g	

REDATA ED AUTORIZZATA(RdQ) _____

Data **06/09/2019**

Qualora la presente Scheda non venisse respinta convalidata da 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				
Etichettatura per persone intolleranti al glutine Reg. CE 41/2009	<input type="checkbox"/> Contenuto di glutine Basso <input type="checkbox"/> Senza Glutine <20mg/Kg <input checked="" type="checkbox"/> Assenza di indicazioni					
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 L.</i>) 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 (Wangenh) K. Koch</i>] 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/l 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					
Residui fitosanitari DM 27/08/2004 e smi	Il prodotto ed i suoi componenti sono conformi al DM 27/08/2004 e smi					
Condizioni di fabbricazione	Solofrutta Srl ha in atto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, ai sensi dell'art. 5 comma 1 del Regolamento CE 852/2004. L'azienda è inoltre certificata ISO9001:2000, GSFS Global Standard Food sAFETY e Internation Food Standard (IFS) (certificati disponibili su richiesta)					

REDATA ED AUTORIZZATA(RdQ)

 APICOLTURA CASENTINESE s.r.l.
 Via Artigiano, 10/12 - Z.zon ind. Ferrantini
 52011 BIBBIENA (AR)
 Tel. 0528-536494 - Fax 0575-536029
 Partita IVA 01072360514

Data 06/09/2019

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

