

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

<b>CREMA PASTICCERA LUCY - 800 g</b>			
<b>Cod Art: AV02984</b>	Capacità	800 G	EAN 8007262605327
<b>Composizione</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>% dichiarato in etichetta</b>	
	Sciroppo di glucosio		
	Acqua		
	Zucchero		
	Destrosio		
	Olio di palma		
	<b>Tuorlo d'uovo zuccherato</b>		
	<b>Latte in polvere scremato</b>		
	Amido modificato		
	Latte in polvere intero		
	Aromi		
	Succo di limone		
	Sale		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto: Omogeneo e cremoso Colore: giallo, beige chiaro Sapore-Odore: dolce, delicato e di crema pasticcera e vaniglia Consistenza: Morbida e spalmabile.		
<b>Lotto</b> 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		
<b>TMC</b> BB. GG/MM/AA	<b>8 mesi dal giorno di produzione</b> con segnalazione del giorno (GG), mese (MM), anno (AA), preceduti dalla sigla BB. scadenza). POSIZIONATO a lato del COLLO del flacone		
<b>TMC DOPO L'APERTURA</b>	<b>10 giorni a massimo 24°C</b>		
<b>TMC COMMERCIALE</b>	5 MESI		
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>  Dir. 1169/2011CE e successive modifiche.	<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>		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.**

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>carica batterica</b> <b>muffe</b> <b>lieviti</b> <b>Clostridi Solfito riduttori</b> <b>salmonella</b> <b>Clostridium perfringers</b> <b>Listeria Monocytogenes</b> <b>Stafilococchi</b> <b>Campilobacter</b>	<b>&lt;1000 UFC/g</b> <b>&lt;100 UFC/g</b> <b>&lt;100 UFC/g</b> <b>Assente</b> <b>Assente in 25 g</b> <b>Assente</b> <b>Assente</b> <b>Assente</b> <b>Assente</b>
--	---	---

<b>Etichettatura per persone intolleranti al glutine</b> Reg. CE 41/2009	<input type="checkbox"/> <b>Contenuto di glutine Basso</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Senza Glutine &lt;20mg/Kg</b>	
---	--	--

<b>Allergeni</b> D.Lgsvo 1169/2011 e smi Dir CE 13/2000 e smi Direttiva CE 89/2003	<b>Descrizione</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza diretta nel prodotto fornito</b>	<b>Possibile cross contamination</b>	
				<b>Presenza sulla stessa linea</b>	<b>Presenza in stabilimento</b>
	<b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X			
	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova		X		
	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	X			
	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	X			
	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	x			
	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		
	<b>Frutta a guscio</b>	X			
	<b>Mandorle</b> ( <i>Amigdalus communis</i> L.) e prodotti derivati	X			
	<b>Nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ) e prodotti derivati	X			
	<b>Noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ) e prodotti derivati	X			
	<b>Noci di acagiù</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ) e prodotti derivati	X			
	<b>Noci pecan</b> [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch] e prodotti derivati	X			
	<b>Noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) e prodotti derivati	X			
	<b>Pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ) e prodotti derivati	X			
	<b>Noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	X			
	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	X			
	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	X			
	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	X			
	<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi come SO <sub>2</sub> .	X			
	<b>Lupino</b> e prodotti a base di lupino	X			
	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	X			

<b>OGM</b> 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
---	---

<b>Radiazioni ionizzanti</b> 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
---	---



**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.**

