

## SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	84700
NOME PRODOTTO	PICCOLA PASTIC CONF 200G
DESCRIZIONE PRODOTTO	Biscotti di pasticceria assortita
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI		1.600
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI		2.500
PESO CU IN GRAMMI		200
PZ PER IMBALLO		8
DST PER IMBALLO		0
EAN IMBALLO		8013108847004
EAN CONSUMER UNIT		8013108046780
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE		19053119
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO		291x250x33
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	598
	LARGHEZZA mm	266
	ALTEZZA mm	161
NR PIANI PALLET		11
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET		6
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET		66
TIPO PALLET		EPAL
MISURE PALLET		80x120
PESO LORDO PALLET		190
ALTEZZA TOTALE PALLET MM		1915

Mod. 182 Caffarel (Rev.1) Pag. 1/2



## **SCHEDA TECNICA**

CODICE PRODOTTO	084700
NOME PRODOTTO	PICCOLA PASTIC CONF 200G
INGREDIENTI	

Ingredienti: farina di frumento, burro (da latte), zucchero, uvetta sultanina, gocce di cioccolato [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitine (di soia)], uova fresche, tuorlo d'uovo, cacao, scorza di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero, succo di limone), cocco, pinoli, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), succo di limone, semi di anice, sale.

Può contenere frutta a guscio.

INGREDIENTE CARATTERISTICO	TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO
QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	-

ISTRUZIONI PER L'USO	
IOTRODIONIT EN E 000	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
		QUANTITA' PER 100 GRAMMI
VALORE ENERGETICO Kj		2288
VALORE ENERGETICO kcal		548
GRASSI (g)	TOTALI	33
	SATURI	22
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	57
	ZUCCHERI	26
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)		5.3
SALE (g)		0.24

ALLERGENI	Frumento, latte, soia, uova. Può contenere frutta a guscio		
ALTRE INFORMAZIONI			
DESTINAZIONE D'USO			
ОСМ	I nostri prodotti non contengono ingredienti derivanti da Organismi Geneticamente Modificati. In particolare la lecitina deriva da soia la cui filiera di produzione è certificata IP e ciascuna fornitura controllata presso laboratori specializzati.		
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Umidità < 0%; Aw < 0,9		
MICROBIOLOGIA	C.B.T inferiore a 20000 U.F.C./g E.coli assente in 0,1g Salmonella assente/25g		
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	Conservare in luogo fresco ad asciutto, lontano da fonti di calore, privo di odori.		
SHELF LIFE	12 MESI		
IMMAGINE PRODOTTO DISP. A	0		

RICHIESTA:

REDATTO DA:

DATA E LUOGO:

Graziella Manara Luserna San Giovanni

21/01/2021

TIMBRO E FIRMA

CAFFAREL S.p.A.

Via Gianavello, 41

10062 LUSTENA S. S. Y.CARNI (TO)

Mod. 182 Caffarel (Rev.1) Pag. 2 / 2

## POSSIBILE CONTAMINAZIONE IN TRACCE DI <u>SENAPE</u> IN PRODOTTI DA FORNO E WAFERATI CONTENENTI FARINA DI GRANO/FRUMENTO

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, CON NOTA MINISTERIALE DEL 10/12/2021, IL MINISTERO DELLA SALUTE HA SEGNALATO LA POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE DI TRACCE DI **SENAPE** NELLA FARINA DI GRANO ITALIANO IN SEGUITO ALL'ALTERNANZA DI COLTURE NELLA PRATICA AGRICOLA SOSTENIBILE. SI INVITANO, PERTANTO, I CONSUMATORI ALLERGICI ALLA **SENAPE** A NON CONSUMARE PRODOTTI DA FORNO (BISCOTTERIA/PICCOLA PASTICCERIA SECCA) E WAFERATI (CAFFARELLINI, SNACK CROCCOLATTE, CIALDA RICOPERTA DI CIOCCOLATO) IN CUI LA LISTA INGREDIENTI RIPORTA, AI SENSI DEL REG. UE 1169/2011, LA PRESENZA DI FARINA O AMIDO DI GRANO/FRUMENTO.

## POSSIBLE CONTAMINATION IN TRACES OF <u>MUSTARD</u> IN BAKERY AND WAFER PRODUCTS CONTAINING WHEAT FLOUR

PLEASE BE INFORMED THAT, BY MINISTERIAL NOTE DATED DECEMBER 10<sup>TH</sup>, 2021, THE ITALIAN HEALTH AUTHORITY HAS INFORMED ABOUT THE POSSIBLE ACCIDENTAL PRESENCE OF **MUSTARD** TRACES IN ITALIAN WHEAT FLOUR, DUE TO THE CROP TURNOVER IN SUSTAINABLE AGRICOLTURAL PRACTICE. **MUSTARD** ALLERGIC CONSUMERS ARE THEREFORE ADVISED TO AVOID CONSUMING BAKERY (BISCUITS/SMALL DRY PASTRY) AND WAFER BASED PRODUCTS (CAFFARELLINI, CROCCOLATTE SNACK, CHOCOLATE COVERED WAFER) IN WHICH THE INGREDIENT LIST STATES, ACCORDING TO EU 1169/211 REGULATION, THE PRESENCE OF WHEAT FLOUR OR STARCH.