



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	84739
NOME PRODOTTO	PICCOL PAST BAR MET NAT
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	0,500	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	1.540	
PESO CU IN GRAMMI	125	
PZ PER IMBALLO	4	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108847394	
EAN CONSUMER UNIT	8013108047046	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	19053199	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	160x120x220	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	358
	LARGHEZZA mm	293
	ALTEZZA mm	256
NR PIANI PALLET	7	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	8	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	56	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	106	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1936	



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	084739
NOME PRODOTTO	PICCOL PAST BAR MET NAT

INGREDIENTI	<p>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, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), cacao, scorza di arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero, succo di limone), cocco, pinoli, succo di limone, sale, semi di anice.</p>
--------------------	---

INGREDIENTE CARATTERISTICO	TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO
QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	#N/D

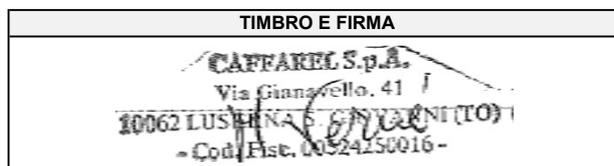
ISTRUZIONI PER L'USO	-
-----------------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	QUANTITA' PER 100 GRAMMI	
VALORE ENERGETICO KJ	2156	
VALORE ENERGETICO kcal	515	
GRASSI (g)	TOTALI	25
	SATURI	16
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	64
	ZUCCHERI	28
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	6.4	
SALE (g)	0.65	

ALLERGENI	Frumento, latte, soia, uovo. Può contenere frutta a guscio.
ALTRE INFORMAZIONI	
DESTINAZIONE D'USO	
OGM	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 RICHIESTA:	0
---	---

REDATTO DA: Graziella Manara
 DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni
 24/03/2021



**POSSIBILE CONTAMINAZIONE IN TRACCE DI SENAPE 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 MUSTARD IN BAKERY AND WAFER PRODUCTS
CONTAINING WHEAT FLOUR**

PLEASE BE INFORMED THAT, BY MINISTERIAL NOTE DATED DECEMBER 10TH, 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 AGRICULTURAL 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.