

CREMA DI NOCCIOLA E CACAO 900 g Lucy Premium - REFILL

Cod Art: AV03431	Capacità 900 G	EAN cartone 8002762364118	
Composizione	Ingredienti	% dichiarate in etichetta	
	Zucchero di canna		
	Olio di girasole		
	Pasta di nocciola tostata		8
	Cacao magro in polvere		6
	Latte scremato in polvere		
	Olio di palma		
	Emulsionante: lecitina di girasole		
	Aromi		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Omogeneo e cremoso Colore: Marrone nocciolato Sapore-Odore: dolce con note di cacao e importante sentore di nocciole tostate Consistenza: Morbida e spalmabile.		
Lotto L.	Identificato da lettera L. seguita da CAAMMXX dove AA=anno produzione + MM= mese produzione + XX= progressivo mensile. POSIZIONATO a lato del flacone		
TMC BB. GG/MM/AA	20 mesi dal giorno di produzione con segnalazione del giorno (GG), mese (MM), anno (AA), preceduti dalla sigla BB. scadenza). POSIZIONATO a lato del flacone		
TMC COMMERCIALE	12 MESI		
VALORI NUTRIZIONALI Dir. 1169/2011CE e successive modifiche.	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		Per 100g
	ENERGIA		548 Kcal/ 2286Kj
	GRASSI		33 g
	Di cui Saturi		3,8 g
	CARBOIDRATI		56,0 g
	Di cui Zuccheri		54,0 g
	FIBRE		3,8 g
	PROTEINE		5,0 g
	SALE		0,1 g
Caratteristiche microbiologiche	carica batterica muffe lieviti Clostridi Solfito riduttori salmonella Clostridium perfringers Listeria Monocytogenes Stafilococchi Campilobacter	<5000 UFC/g <100 UFC/g <100 UFC/g Assente Assente in 25 g Assente Assente Assente Assente	

REDATA ED AUTORIZZATA(RdQ) _____ Data 21/05/2024

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

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	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Descrizione</th> <th rowspan="2">Assenza</th> <th rowspan="2">Presenza diretta nel prodotto fornito</th> <th colspan="2">Possibile cross contamination</th> </tr> <tr> <th>Presenza sulla stessa linea</th> <th>Presenza in stabilimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Uova e prodotti a base di uova</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Soia e prodotti a base di soia</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td> <td></td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutta a guscio</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nocciole (Corylus avellana) e prodotti derivati</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sedano e prodotti a base di sedano</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Senape e prodotti a base di senape</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi come SO₂.</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lupino e prodotti a base di lupino</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Molluschi e prodotti a base di molluschi</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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	X		Frutta a guscio			X		Nocciole (Corylus avellana) 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							
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	X																																																																															
Frutta a guscio			X																																																																															
Nocciole (Corylus avellana) 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																																																																																	
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	Apicoltura 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)																																																																																	
Confezionamento	Confezione (pezzo)	Unità di vendita	Pallet																																																																															
Tipologia	Flacone in plastica 900 g – tappo a vite con liner	Scatola di cartone duplex 6 confezioni per cartone	Euro pallet 6 strati x 22 scatole																																																																															
Dimensioni (BxPxH)	Larghezza 165 mm Lunghezza 233 mm Altezza 231 mm		Larghezza 80 cm Lunghezza 120 cm Altezza 140 cm																																																																															
Peso (kg)	Peso lordo 960 g	Peso lordo 5,76 kg	Peso lordo 750 Kg																																																																															

REDATA ED AUTORIZZATA(RdQ) _____ Data 21/05/2024

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

Ⓞ **CREMA SPALMABILE A BASE DI NOCCIOLE E CACAO** Ingredienti: Zucchero di canna, Olio di Girasole, Pasta di Nocciola Tostata (8%), Cacao magro in polvere (6%) Latte scremato in polvere, Olio di Palma, Emulsionante: Lecitina di Girasole, Aromi. Conservare prima e dopo l'apertura da 15°C a 25°C. Da consumarsi preferibilmente entro il vedi timbro sul flacone.

Ⓞ **HAZELNUTS AND COCOA SPREADABLE CREAM** Ingredients: Cane Sugar, Sunflower Oil, Roasted Hazelnut paste (8%), Low fat Cocoa powder (6%), Skimmed Milk powder, Palm Oil, Emulsifier: Sunflower Lecithin, Flavour. Store before and after opening between 15°C to 25°C. Best before: see date on bottle.

Ⓞ **HASELNUSS-KAKAO STREICHCREME** Zutaten: Rohrzucker, Sonnenblumenöl, Geröstete Haselnusspaste (8%), Fettarmes Kakaopulver (6%), Magermilchpulver, Palmöl, Emulgator, Sonnenblumenlecithin, Aromen. Vor und nach dem Öffnen bei 15°C bis 25°C lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Stempel auf der Flasche.

Ⓞ **CRÈME À TARTINER NOISETTES ET CACAO** Ingrédients: Sucre de canne, huile de tournesol, pâte de noisettes grillées (8%), poudre de cacao maigre (6%), lait écrémé en poudre, huile de palme, émulsifiant: lécithine de tournesol, arômes. Conserver avant et après ouverture entre 15°C et 25°C. A consommer de préférence avant le: voir timbre sur le flacon.

Ⓞ **CREMA UNTABLE DE AVELLANAS Y CACAO** Ingredientes: Azúcar de caña, aceite de girasol, pasta de avellana tostada (8%), cacao en polvo desgrasado (6%), leche desnatada en polvo, aceite de palma, emulgente: lecitina de girasol, aromas. Conservar antes y después de la apertura entre 15°C y 25°C. Consumir preferentemente antes de ver sello en el envase.

Ⓞ **CREME PARA BARRAR DE AVELÁ E CACAU** Ingredientes: Açúcar de cana, óleo de girasol, pasta de avelá torrada (8%), cacau em pó magro (6%), leite em pó desnatado, óleo de palma, emulsionante: lecitina de girasol, aromas. Conservar antes e depois da abertura entre 15°C e 25°C. A ser consumido preferivelmente dentro de: veja o selo na garrafa.

Ⓞ **دهن اللبني والكاكاو المكونبات: سبب السكر، زيت دوار الشمس، مسحوق اللبني (8%)، مسحوق الكاكاو قليل الدسم (6%)، مسحوق الحليب منزوع الدسم، زيت اللبني، مستحلب: لسيثين دوار الشمس، متكثف قبل الفتح.**
ويعد في درجة حرارة 15 درجة مئوية إلى 25 درجة مئوية

Apicoltura Casentinese

Crema d'Autore



CREMA DI NOCCIOLE

Hazelnut Cream | GLUTEN FREE

AGITARE PRIMA DELL'USO - SHAKE BEFORE USE - VOR GEBRAUCH SCHÜTTELN - AGITER AVANT UTILISATION - AGITAR ANTES DE USAR - آغيتار ايتس دي ايل استعمال

Può contenere tracce di altra frutta a guscio. May contain traces of other nuts. Können Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara. Puede conter vestigios de outros frutos de casca fija. قد يحتوي على آثار مكسرات أخرى

DECIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / NÄHRWERTANGABEN / DECLARATION NUTRITIONNELLE / INFORMACION NUTRICIONAL / DECLARACION NUTRIONAL per/por/por/por/para 100g/100g/100g/100g/100g

Energia/Energy/Energie/Energia/Energia 2280 kJ/540 kcal - Grassi / Fat / Fett/Graisses/Graas/Gordita / 33.0g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / de las cuales saturadas / dos quais ácidos grasos saturados / 2.8g - Carboidrati / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carbohidratos / Carbohidratos 55.0g di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker / dont sucres / de los cuales azúcares / dos quais açúcares / 3.0g - Fibra / Fibre / Ballaststoffe / Fibras / Fibra / Fibres / Fibras / Proteine / Protein / Eiweiß / Proteínas / Proteína / 1.00g

Prodotto per / Produced for / hergestellt für / Produit pour / Producido para / Producido por / صنع APICOLTURA CASENTINESE srl Via dell'Artigiano 10/12, Zona Industriale Farnetina - 52011 Bibbiena (AR) Italy nello stabilimento di / in the factory / in der Fabrik / da na / usine / en la fábrica / en la fábrica / في المصنع / Loc. La Valle snc - 01035 - Galliese (VT) Italy

FLACONE NON RIUTILIZABILE - BOTTLE NOT REUSABLE - FLASCHE NICHT WIEDER VERWENDBAR - BOUTELLE NON REUTILISABLE - FRASCO NO REUTILIZABLE - FRASCO NÃO REUTILIZÁVEL - قارورة غير قابلة لإعادة الاستخدام

RACCOLTA DIFFERENZATA

COS'È	CODICE	DOVE VA
FLACONE	PP-5	PLASTICA
TAPPLO	HDPE 02	PLASTICA

Per maggiori informazioni consulta il regolamento del tuo Comune

900g e



8 002762 606065

AV03431
 CREMA DI NOCCIOLA E CACAO LUCY
 PREMIUM 900 g
 LOTTO
 Da consumarsi preferibilmente entro il:
 CODICE EAN CARTONE (8002762364118)
 CODICE GS1-128 (01) 0 8002762364118 +
 cifra di controllo (17) B.B. in formato
 GGMAA (10) lotto

REDATTA ED AUTORIZZATA(RdQ) _____ Data 21/05/2024 _____

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