



REV.03 DEL 07.04.2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Sfogliatine

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Sfogliatine

LISTA INGREDIENTI: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO** 30% , zucchero, sale, albume d'**UOVO**, aroma cedro, confetture di albicocche (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche, zucchero, gelificante: pectina. correttore di acidita': acido citrico, aromi)

SHELF LIFE: 180 gg dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce
Richiudere bene la confezione dopo l'apertura.

CODICE ARTICOLO: SFOGL

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

ISTRUZIONI D'USO: Pasticceria secca adatta ad ogni momento della giornata

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610387785

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 8

PESO UNITARIO (g): 200g

PESO CARTONE: 2 kg

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 28X17X2

DIMENSIONE COLLO: 60x39x12

CODICI SMALTIMENTO IMBALLO: *Sacchetto in PP Raccolta plastica ,Vassoio C/PAP 81 Raccolta Carta*

PALLETTIZZAZIONE:*EPAL 80 X120**N° CARTONI PER STRATO 4**N° STRATI PER PALLET 15**N° TOT. CARTONI 60***DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 gr di prodotto)	
Energia	2197 kJ/526kcal
Grassi	30.0 g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	21.0 g
Carboidrati	57.0 g
di cui	
Zuccheri	21.0 g
Fibra	1.6 g
Proteine	6.2 g
Sale	1.2 g

GRUPPO CERTIFICAZIONI

IFS:	BUREAU VERITAS COID 51705
-------------	---------------------------

DICHIARAZIONE HACCP: *L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.*

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto in oggetto della scheda, a norma del regolamento UE 1169 del 22.11.2011 vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II Reg. UE 1169/2011)	PRESENZA CERTA*	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. O 10 mg./lt. Espresi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	SI
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Note.

*Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" e' da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene e' presente nel prodotto alimentare perché e' un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi e additivi).

** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" e' da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

Cossato 07.04.2025

