



La foto è solo a scopo illustrativo

DELIZIA AL LIMONE 100g

Società produttrice e confezionatrice

CDFOOD S.r.l.

Sede legale: Viale Giacomo Brodolini n. 36 – 84091 Battipaglia (SA)

Sede dello stabilimento: Viale Giacomo Brodolini n. 92/A – 84091 Battipaglia (SA)

Registrazione GISA n.: U150014SA000984

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario surgelato. Cupole di pan di spagna inzuppate con bagna al gusto di limone farcite con crema al gusto di limone (35%) e ricoperte con crema glassata al gusto di limone (20%).

Etichettatura

Etichetta sugli imballi specificante gli ingredienti, le modalità di conservazione, il peso complessivo, il numero di pezzi e quant'altro previsto dalle normative vigenti, nella lingua: Italiano.

Denominazione di vendita

DELIZIA AL LIMONE 100g

Codice prodotto	Codice TARIC	Pezzi per confezione	N. Confezioni x cartone	Cartoni per pallet	
				80x120cm	100x120cm
DELI0100S06NN	1905 9080	1	6	144	231

Dichiarazione OGM

Gli ingredienti utilizzati non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

Ingredienti

crema: crema pasticcera (acqua, zucchero, **LATTE** scremato in polvere, amido modificato, olio di semi di girasole, sorbato di potassio (E202), emulsionante E471, colorante E160a, aromi); panna (acqua, grasso vegetale (palmisti, palma), zucchero, stabilizzante (sciroppo di sorbitolo (E420ii), idrossipropilcellulosa (E463)), **PROTEINE DEL LATTE**, emulsionante (esteri mono e diacetil tartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di **SOIA** (E322)), regolatore di acidità (fosfato monopotassico (E340i)), aroma, colorante (caroteni vegetali (E160a(ii))), sale); pasta al limoncello 5,6% (sciroppo di glucosio, zucchero, alcool, aromi, **LATTE** in polvere magro, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), colorante naturale: curcumina (E100), addensante: alginato di sodio, pectina); succo di limone 1%.

Pan di spagna: pan di spagna (zucchero, farina di **GRANO** tenero tipo "0", amido di **FRUMENTO**, polvere lievitante: E450i, E500ii, emulsionante: E472b, E477); misto d' **UOVO**; acqua.

Bagna al limone: acqua, zucchero, aroma al limone 70° (12%) (alcool etilico, acqua, distillato ed infuso di scorze di limone).

DELIZIA AL LIMONE 100g

Glassa: panna (acqua, grasso vegetale (palmisti, palma), zucchero, stabilizzante (sciroppo di sorbitolo (E420ii), idrossipropilcellulosa (E463)), **PROTEINE DEL LATTE**, emulsionante (esteri mono e diacetil tartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di **SOIA** (E322)), regolatore di acidità (fosfato monopotassico (E340i)), aroma, colorante (caroteni vegetali (E160a(ii))), sale); **LATTE** intero UHT a lunga conservazione; crema pasticcera (acqua, zucchero, **LATTE** scremato in polvere, amido modificato, olio di semi di girasole, sorbato di potassio (E202), emulsionante E471, colorante E160a, aromi); gelatina (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificanti: agar-agar (E406) e pectina (E440ii), acidificante acido citrico (E330), conservante potassio sorbato (E202)); pasta limone 2%.

Decorazione: panna (acqua, grasso vegetale (palmisti, palma), zucchero, stabilizzante (sciroppo di sorbitolo (E420ii), idrossipropilcellulosa (E463)), **PROTEINE DEL LATTE**, emulsionante (esteri mono e diacetil tartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di **SOIA** (E322)), regolatore di acidità (fosfato monopotassico (E340i)), aroma, colorante (caroteni vegetali (E160a(ii))), sale).

Può contenere **SOLFITI**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti

Misure del prodotto

Peso netto: 100g
Diametro: 10,0cm
Altezza: 7,0cm

Manipolazione

Maneggiare secondo le norme di buona fabbricazione e di igiene industriale.
Rispettare le buone norme di igiene personale.
Maneggiare con cura: merce fragile.

Immagazzinamento

Conservare in celle di stoccaggio ad una temperatura fissa di -18°C.
Non sovrapporre pesi sul cartone.

Shelf life

15 mesi a T°C fissa -18°C, in confezione integra.

Istruzioni d'uso

Scongela il prodotto in frigorifero a 0÷+4°C per 4-6 ore

Una volta scongelato, NON RICONGELARE ma conservare in frigorifero a 0÷+4°C e consumare entro 48 ore

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g		% consumi di riferimento per 100g	AR** Assunzioni di riferimento di un adulto medio
Energia*	920 kJ 220 kcal	11% 11%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	9,7 g	14%	70 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>7,3 g</i>	<i>37%</i>	<i>20 g</i>
Carboidrati	28 g	11%	260 g
<i>di cui zuccheri</i>	<i>18 g</i>	<i>20%</i>	<i>90 g</i>
Fibre	2,9 g	n.d.	n.d.
Proteine	3,5 g	7%	50 g
Sale	0,28 g	5%	6 g

*: I valori dell'Energia sono stati ottenuti da calcolo

** : Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ – 2.000 kcal), di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle Vitamine e dai Sali minerali.

I fabbisogni nutrizionali individuali possono variare a seconda del sesso, dell'età, dell'attività fisica praticata e di altri fattori

DELIZIA AL LIMONE 100g

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	UdM	Limite Legge	Valore guida soddisfacente	Valore guida accettabile	Valore guida Non soddisfacente	Rif. Bibl.
Microrganismi mesofili aerobi	UFC/g		<10 ⁵	10 ⁵ ≤x≤10 ⁶	>10 ⁶	1
E.Coli β-glucuronidasi positivi	UFC/g		<10	10≤x≤10 ²	≥10 ²	2
Stafilococchi coagulasi positivi (S. aureus ed altre specie)	UFC/g		<10	10≤x≤10 ²	≥10 ²	3
Enterobacteriaceae	UFC/g		<10 ²	10 ² ≤x≤10 ⁴	>10 ⁴	4
Salmonella spp	Ass/Pres in 25 g	Ass. in 25g				5
Listeria monocytogenes	Ass/Pres in 25 g	Ass. in 25g				5

1. Zavanella M. (2008): AFSSA (2007): Decreto Netherlands n. 563/79: Tiecco (200): Gelosa L. (1998): Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria: Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati
2. Decreto Netherlands n. 563/79: Tiecco (200): Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria: Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati
3. FCD (2009): ANZFA (2001): Gilbert et al. (2000)
4. ANZFA (2001): Gilbert et al. (2000)
5. Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

Informazione sugli allergeni

Secondo il Regolamento UE n. 1169/2011 e i suoi emendamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 e s.m.i.

Allergeni	Come ingrediente	Possibile contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	+	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	+	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	+	-
Latte e prodotti a base di latte	+	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti derivati	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente	-	+
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

-: Assenza +: Presenza

DELIZIA AL LIMONE 100g

Confezionamento

Il prodotto è contenuto in scatole di cartone ondulato ed è confezionato in vassoi e cupola in plastica per uso alimentare, atossici e inodore e sistemato in due strati ed in file parallele; per la chiusura accurata della scatola e per la sua sigillatura è usata la propria etichetta.

Tutti gli imballaggi a diretto contatto col prodotto sono idonei al contatto con gli alimenti in accordo alle norme vigenti e sono conformi al D.M. 21/03/1973 e s.m.i., e al regolamento CE 1935/2004 e s.m.i. (M.O.C.A.).

Imballo primario

Vassoio e cupola in plastica per uso alimentare	
Lunghezza	130mm
Larghezza	130mm
Altezza	85mm
Peso	15g
Pezzi x confezione	1
n° di confezioni x cartone	6

Etichettatura ambientale imballo primario

Tipologia di imballo: **Vassoio e cupola in plastica**



Codifica da Decisione 129/97/CE: **PET**

Indicazione sulla raccolta:



Imballo secondario

Scatola cartone	
Lunghezza	400mm
Larghezza	140mm
Altezza	180mm
Peso	155g
Pezzi x packaging secondario	6pz
Peso netto cartone	600g
Peso lordo cartone	845g
Dimensioni etichetta imballaggio esterno	10,5x21cm

Etichetta autoadesiva sul cartone, conforme alla normativa vigente Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 e s.m.i.

Etichettatura ambientale imballo secondario

Tipologia di imballo: **Scatola cartone**



Codifica da Decisione 129/97/CE: **PAP**

Indicazione sulla raccolta:



Tipologia di imballo: **Etichetta**



Codifica da Decisione 129/97/CE: **C/PAP**

Indicazione sulla raccolta:



DELIZIA AL LIMONE 100g

Modalità di pallettizzazione

Ogni pallet è avvolto totalmente in film polimerico estensibile e termoretraibile.

Pallettizzazione	Pallet 80x120cm	Pallet 100x120cm
Cartone x strato:	16	21
Strati x pallet:	9	11
Cartoni x pallet:	144	231
Pezzi x pallet:	864	1386
Peso netto x pallet (kg):	86	139
Peso lordo x pallet (kg):	147	220
Altezza pallet (cm):	178	213

Osservazioni: prodotto alimentare.

Le informazioni contenute in questa scheda devono essere integrate con tutte le altre notizie tecniche concernenti il prodotto fornite in altra forma; le informazioni suddette sono basate sulle conoscenze relative al prodotto in oggetto alla data di compilazione e sono fornite in buona fede. L'attenzione degli utilizzatori è inoltre rivolta ai rischi eventualmente riscontrati quando il prodotto è destinato ad utilizzi diversi da quelli convenuti. La scheda non dispensa in alcun modo l'utilizzatore dalla conoscenza e dall'applicazione dell'insieme di regolamentazioni pertinenti la sua attività. La scheda non esonera l'utilizzatore dall'assicurarsi che non gli competano obblighi diversi da quelli citati e regolamentanti la detenzione e l'utilizzazione del prodotto, di cui egli rimane l'unico responsabile.

Evidenziare ciò è necessario in quanto trattasi non di materiali inerti, ma di miscele di prodotti impastati, pre-lievitati, lievitati e cotti. Facilmente influenzabili da molteplici fattori quali: temperatura ambientale, di lievitazione, di precottura e raffreddamento; umidità ambientale e stagionale; temperatura dei diversi ingredienti al momento dell'impiego; velocità dell'aria al momento della formatura o dello stampaggio dei singoli articoli.

Pertanto: i valori riportati nella presente scheda sono da ritenersi sì attendibili ma non imprescindibili.

I contenuti di questa edizione sono indicativi e non vincolano, in alcun modo, la società **CDFOOD S.r.l.**

La presente scheda composta da n° 5 pagine numerate da 1 a 5 è di proprietà della **CDFOOD S.r.l.**

Qualsiasi uso della stessa non autorizzato per iscritto, sarà perseguito secondo la legge.