



La foto è solo a scopo illustrativo

DELIZIA AL LIMONE 100g

«SENZA GLUTINE - SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE» E «SENZA LATTOSIO»

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 DI PASTICCERIA SURGELATA «SENZA GLUTINE - SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE» E «SENZA LATTOSIO». Cupole di pan di spagna inzuppate con bagna al gusto di limone (20%) 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 SENZA GLUTINE E LATTOSIO 6 monoporzioni da 100g

Codice prodotto	Codice TARIC	Pezzi per confezione	N. Confezioni per cartone	Cartoni per pallet	
				80x120cm	100x120cm
SGLDELI0100S06NN	1905 9080	1	6	144	231

Dichiarazione OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE n° 1829/2003 e n° 1830/2003 del 22/09/2003 e s.m.i. relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

Ingredienti

crema: crema gusto vaniglia (acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, addensante (amido modificato), olio di semi di girasole, conservanti (sorbato di potassio (E202), benzoato di sodio (E311)), aromi, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)), sale, acidificante (citrato di calcio (E333), acido lattico, vanillina (0,04%)), colorante (curcuma (E100)), betacarotene (E160a)), preparato zuccherato UHT (acqua, grassi e oli vegetali (25%)(grassi (palmisti), oli (girasole)), zucchero (11%), stabilizzanti (sorbitoli (E420), idrossi-propil-cellulosa (E463)), proteine del **LATTE**, emulsionanti (stearoil-2-lattilato di sodio (E481), lecitine (**SOIA**) (E322), esteri lattici di mono-e digliceridi degli acidi grassi (E472b)), sale, aromi), aroma in pasta al limone (1%) (zucchero, glucosio, estratti vegetali (estratto di limone) (22%), aromi (olio essenziale di limone) (20%), addensanti ((E407), (E440)), colore vegetale (E160a)).

Pan di spagna: mix pan di spagna (zucchero a velo, amido di mais, emulsionanti ((E472b), (E477), (E471)), proteine di patate, agenti lievitanti ((E450(i)), (E500(ii))), fibra vegetale (psyllium), farina di **SOIA**, addensante (guar), conservante (potassio sorbato (E202)), aromi), misto d' **UOVO** pastorizzato, acqua.

DELIZIA AL LIMONE 100g

«SENZA GLUTINE - SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE» E «SENZA LATTOSIO»

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

Glassa: preparato zuccherato UHT (acqua, grassi e oli vegetali (25%)(grassi (palmisti), oli (girasole)), zucchero (11%), stabilizzanti (sorbitoli (E420), idrossi-propil-cellulosa (E463)), proteine del **LATTE**, emulsionanti (stearoil-2-lattilato di sodio (E481), lecitine (**SOIA**) (E322), esteri lattici di mono-e digliceridi degli acidi grassi (E472b)), sale, aromi), **LATTE** UHT delattosato*, crema gusto vaniglia (acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, addensante (amido modificato), olio di semi di girasole, conservanti (sorbato di potassio (E202), benzoato di sodio (E311)), aromi, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)), sale, acidificante (citrato di calcio (E333), acido lattico, vanillina (0,04%)), colorante (curcuma (E100)), betacarotene (E160a)), aroma in pasta al limone (1%) (zucchero, glucosio, estratti vegetali (estratto di limone) (22%), aromi (olio essenziale di limone) (20%), addensanti ((E407), (E440)), colore vegetale (E160a)).

Può contenere tracce di **ARACHIDI** e **SENAPE**

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti

*Prodotto senza lattosio (lattosio < 0,1%), contenente glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

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

Le informazioni nutrizionali sono riportate in etichetta nel rispetto delle indicazioni fornite dal Regolamento UE 1169/2011, in particolare sono presenti le indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato all'articolo 30. L'elenco dei nutrienti, come richiesto, sono espressi per 100 g di prodotto, seguendo l'ordine prescritto, le diciture indicate (es. "sale" e non "sodio") e con le unità di misura specificate, comprese le maiuscole e minuscole.

I valori nutrizionali medi sono ottenuti dall'analisi dell'alimento.

Valori nutrizionali medi per 100g	% consumi di riferimento per 100g	AR** Assunzioni di riferimento di un adulto medio
Energia*	1082 kJ 259 kcal	13% 13% 8.400 kJ 2.000 kcal
Grassi	16 g	22% 70 g
- di cui acidi grassi saturi	13 g	64% 20 g
Carboidrati	21 g	8% 260 g
- di cui zuccheri	15 g	17% 90 g
Fibre	1,8 g	n.d. n.d.
Proteine	7,6 g	15% 50 g
Sale	0,22 g	4% 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

«SENZA GLUTINE - SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE» E «SENZA LATTOSIO»

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	UdM	Limite Legge	Valore guida soddisfacente	Valore guida accettabile	Valore guida Non soddisfacente	Rif. Bibl.
Microrganismi a 30°C	UFC/g		<10 ⁵	10 ⁵ ≤x≤10 ⁶	>10 ⁶	1
E.Coli β-glucuronidase 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

- 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
- Decreto Netherlands n. 563/79: Tiecco (200): Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria: Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati
- FCD (2009): ANZFA (2001): Gilbert et al. (2000)
- ANZFA (2001): Gilbert et al. (2000)
- Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

Informazione sugli allergeni

Le indicazioni degli allergeni fanno riferimento al rispetto di quanto sancito dall'articolo 8 del Regolamento UE n. 1169/2011 e successive modifiche e rettifiche. Tali informazioni sono riportate in forma scritta attraverso l'utilizzo di una **dimensione maggiore** e del **grassetto**.

Allergeni	Come ingrediente	Possibile contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	+	-
Pesce e prodotti della pesca	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	+
Soia e prodotti a base di soia	+	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	+ (ESCLUSO LATTOSIO)	-
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	-	-
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 alle istruzioni dei fabbricanti	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

-: Assenza +: Presenza

DELIZIA AL LIMONE 100g

«SENZA GLUTINE - SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE» E «SENZA LATTOSIO»

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:



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

Etichettatura ambientale imballo secondario

Tipologia di imballo: **Scatola cartone**

Codifica da Decisione 129/97/CE:



Indicazione sulla raccolta:

DELIZIA AL LIMONE 100g

«SENZA GLUTINE - SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE» E «SENZA LATTOSIO»

Imballo secondario

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: **Etichetta**

Codifica da Decisione 129/97/CE:



Indicazione sulla raccolta:

**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

Dichiarazioni**Dichiarazioni HACCP**

La CDFood lavora ed opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Regolamento CE n. 852/2004 e 853/2004 e successive modifiche e rettifiche e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

La CDFood ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Rintracciabilità

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Regolamento CE n. 178/2002 e *s.m.i.*, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

Dichiarazioni "SENZA GLUTINE" e "SENZA LATTOSIO"

Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, secondo i Regolamenti UE N. 609/2013 e n. 828/2014, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm e ciò tenendo conto non solo degli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di produzione (stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc.).

*Prodotto senza lattosio (contenuto in Lattosio <0,1% secondo le fonti EFFSA Journal 2010 "Scientific Opinion on lactose thresholds in lactose intolerance and galactosaemia" e AILI (Associazione Italiana Lattosio Intolleranti)

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

DELIZIA AL LIMONE 100g



«SENZA GLUTINE - SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE» E «SENZA LATTOSIO»

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° 6 pagine numerate da 1 a 6 è di proprietà della **CDFOOD S.r.l.**
Qualsiasi uso della stessa non autorizzato per iscritto, sarà perseguito secondo la legge.

Redatta da RGQ: Gerarda D'Arminio