



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 16/12/2025
	Rev: 1
	Cod: TER-SG-EX
ESPOSITORE MISTO GRANDE	

DATI GENERALI	
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 1 0 9 0
ITF	18059777810168
Luogo di Assemblaggio	Via Delle Terme 119, 95024 Acireale (CT)
Dimensioni	39x24x10
N. Unità di vendita	2
Peso unità di vendita	2,5 Kg

ELENCO REFERENZE	
PRODOTTO	QUANTITA'
Crostatina Gusto Crema	10 Pz
Crostatina Gusto Confettura	10 Pz
Donut Gusto 1	6 Pz
Donut Gusto 2	6 Pz
Donut Gusto 3	6 Pz

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 40	PROFONDITA': 30	ALTEZZA: 20

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
2,5 Kg	5 Kg

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
8	8



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 29/05/2019
	Rev: 3
	Cod: TER-SG-06
DONUTS AL FORNO GUSTO CACAO	

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con gusto cacao
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 0 0 9 3
ITF	18059777810205
Shelf-life (mesi)	7 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	12
Peso unità di vendita	45g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Il donuts ciambella ricoperta con glassa fondente e decorate con stelline senza glutine e senza lattosio è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. I donuts sono ciambelle morbidissime e golose, di tradizione americana, ricoperti di glassa colorata. La pasta della ciambella si amalgama con la glassa fondente. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI
Copertura fondente 29% (zucchero, grasso vegetale idrogenato (palmisti), 22% cacao magro in polvere, burro di cacao, lecitina girasole), uova, zucchero, olio di girasole, amido di mais, stelline bianche 1,3% (zucchero 85%, acqua, amido di patate, olio di girasole, farina di riso, vanillina), stabilizzante: glicerolo, tuorlo d'uovo, cacao magro in polvere 22-24% burro di cacao 2,71%, fibre vegetali: fibra di bambù, fibra di semi di psyllium, emulsionanti: mono di gliceridi degli acidi grassi alimentari (E471, E475), addensanti: farina di guar, maltodestrine del mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aroma: vanillina, sale.

ALLERGENI	OGM
Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, nocciole e può contenere tracce di altra frutta a guscio (noci, mandorle e pistacchi). Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.	Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)	
Energia kj/kcl	2718/653
Grassi (g)	44,6
di cui saturi (g)	16,3
Carboidrati (g)	52,4
di cui zuccheri (g)	34
Fibre (g)	6,4
Proteine (g)	7,4
Sale (g)	0,1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
50 g	700 g

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 01/04/2025
	Rev: 4
	Cod: TER-SG-14
DONUTS AL FORNO GUSTO COCCO	

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con glassa di pistacchio
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 1 9 9 1
ITF	18059777810243
Shelf-life (mesi)	7 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	12
Peso unità di vendita	45g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Il donuts ciambella ricoperta con glassa al gusto di cocco senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. I donuts sono ciambelle morbidissime e golose, di tradizione America, ricoperti di glassa colorata, resi celebri in tutto il mondo da Homer dei Simpson. La pasta della ciambella si amalgama con la glassa al gusto di caffè. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI
Copertura cocco 29% (zucchero, grasso vegetale -palmisti, cocco, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi), uova, zucchero, olio di girasole, amido di mais, cocco rapè 1,4%, stabilizzante: glicerolo, tuorlo d'uovo, fibre vegetali: fibra di bambù, fibra di semi di psyllium, emulsionanti: mono di gliceridi degli acidi grassi alimentari (E471, E475), addensanti: farina di guar, maltodestrine del mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aroma: vanillina, sale.

ALLERGENI	OGM
Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte,, soia e può contenere tracce di altra frutta a guscio (nocciole,mandorle, noci), sesamo. Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.	Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)	
Energia kj/kcl	2142/512
Grassi (g)	32
di cui saturi (g)	18
Carboidrati (g)	48
di cui zuccheri (g)	33
Fibre (g)	4
Proteine (g)	6
Sale (g)	0,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
50 g	700 g

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 29/05/2019
	Rev: 3
	Cod: TER-SG-07
DONUTS AL FORNO GUSTO FRAGOLA	

DATI GENERALI	
EAN	8 059777 810222
ITF	18059777810229
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con glassa fragola
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
Shelf-life (mesi)	7 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	12
Peso unità di vendita	45g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Il donuts ciambella ricoperta con glassa al gusto di fragola senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. I donuts sono ciambelle morbidissime e golose, di tradizione America, ricoperti di glassa colorata, resi celebri in tutto il mondo da Homer dei Simpson. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI

Copertura gusto fragola 29% (zucchero, grasso vegetale -palmisti, cocco-, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, fragola liofilizzata 0,2%, aroma, colorante: E162), uova, zucchero, olio di girasole, amido di mais, codetta di zucchero arlecchino 1,3% (zucchero, sciroppo di glucosio, coloranti E102, E124, E133, E131, agenti di rivestimento: E903, coadiuvante tecnologico: E514), stabilizzante: glicerolo, tuorlo d'uovo, fibre vegetali: fibra di bambù, fibra di semi di psyllium, emulsionanti: monodigliceridi degli acidi grassi alimentari (E471, E475, addensanti: farina di guar, maltodestrine del mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aroma, vanillina, sale.

ALLERGENI

Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte, soia e può contenere tracce di frutta a guscio (nocciole, mandorle, noci, pistacchi), sesamo. Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.

OGM

Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Energia kj/kcl	2071/495
Grassi (g)	29
di cui saturi (g)	18
Carboidrati (g)	52
di cui zuccheri (g)	36
Fibre (g)	3
Proteine (g)	5
Sale (g)	0,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
50 g	700 g

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 17/03/2025
	Rev: 4
	Cod: TER-SG-13
DONUTS AL FORNO GUSTO TIRAMISU'	

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con glassa di pistacchio
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 1 9 8 4
ITF	18059777810236
Shelf-life (mesi)	7 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	12
Peso unità di vendita	45g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Il donuts ciambella ricoperta con glassa al gusto di tiramisù senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. I donuts sono ciambelle morbidissime e golose, di tradizione America, ricoperti di glassa colorata, resi celebri in tutto il mondo da Homer dei Simpson. La pasta della ciambella si amalgama con la glassa al gusto di caffè. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI
Copertura gusto caffè 29% (zucchero, grasso vegetale -palmisti, cocco- , latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi, colorante: E150), uova, zucchero, olio di girasole, amido di mais, caffè liofilizzato granulare 1,3%, stabilizzante: glicerolo, tuorlo d'uovo, fibre vegetali: fibra di bambù, fibra di semi di psyllium, emulsionanti: monodigliceridi degli acidi grassi alimentari (E471, E475), addensanti: farina di guar, maltodestrine del mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aroma: vanillina, sale.

ALLERGENI	OGM
Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte,, soia e può contenere tracce di altra frutta a guscio (nocciole, mandorle, noci), sesamo. Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.	Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)	
Energia kj/kcl	2142/512
Grassi (g)	32
di cui saturi (g)	18
Carboidrati (g)	48
di cui zuccheri (g)	33
Fibre (g)	4
Proteine (g)	6
Sale (g)	0,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
50 g	700 g

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 10/01/2023
	Rev: 4
	Cod: TER-SG-08
DONUTS AL FORNO GUSTO PISTACCHIO	

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con glassa di pistacchio
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 0 1 0 9
ITF	18059777810212
Shelf-life (mesi)	7 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	12
Peso unità di vendita	45g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Il donuts ciambella ricoperta con glassa al gusto di pistacchio e granella di pistacchi senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. I donuts sono ciambelle morbidissime e golose, di tradizione America, ricoperti di glassa colorata, resi celebri in tutto il mondo da Homer dei Simpson. La pasta della ciambella si amalgama con la glassa al gusto di pistacchio, evidenziando una delle tipicità del territorio siciliano. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI

Copertura gusto pistacchio 29% (zucchero, grasso vegetale -palmisti, cocco-, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi, colorante naturale: E141), uova, zucchero, olio di girasole, amido di mais, granella di pistacchio 6%, stabilizzante: glicerolo, tuorlo d'uovo, fibre vegetali: fibra di bambù, fibra di semi di psyllium, emulsionanti: mono di gliceridi degli acidi grassi alimentari (E471, E475), addensanti: farina di guar, maltodestrine del mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aroma: vanillina, sale.

ALLERGENI

Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte, pistacchio, soia e può contenere tracce di altra frutta a guscio (nocciole, mandorle, noci), sesamo. Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.

OGM

Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Energia kj/kcl

2142/512

Grassi (g)

32

di cui saturi (g)

18

Carboidrati (g)

48

di cui zuccheri (g)

33

Fibre (g)

4

Proteine (g)

6

Sale (g)

0,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
50 g	700 g

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 16/03/2020
	Rev: 1
	Cod: TER-SG-05
CROSTATINA CON CONFETTURA DI ALBICOCCA	

DATI GENERALI	
EAN	8 059777 810185
ITF	18059777810182
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con confettura di albicocca
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
Shelf-life (mesi)	10 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	18
Peso unità di vendita	50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
La crostatina con confettura albicocca senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. Il prodotto si presenta di colore dorato e con la croccantezza e la fragranza tipica dei prodotti da forno. Si distinguono a livello organolettico sentori e sapori prevalentemente di burro e di albicocca. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI

Preparato di frutta all'albicocca 30% (sciroppo di glucosio- fruttosio, purea di albicocche 35%, zucchero, addensanti: pectina, alginato di sodio e pirofosfato tetra sodico, correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, colorante: estratto di paprika, aromi), farina di riso, zucchero, amido di mais, burro, uova, latte scremato in polvere, farina di grano saraceno integrale, fibre vegetali: fibra di semi di psyllium, addensanti: farina di semi di guar, malto destrine di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, sale, aromi

ALLERGENI

Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte, e può contenere tracce di soia e frutta a guscio (nocciole, noci, mandorle e pistacchi). Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.

OGM

Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Energia kj/kcl	1627/398
Grassi (g)	11
di cui saturi (g)	8
Carboidrati (g)	67
di cui zuccheri (g)	31
Fibre (g)	3
Proteine (g)	4
Sale (g)	0,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
55 g	1 Kg

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 10/09/2025
	Rev: 03
	Cod: TER-SG-11
CROSTATINA CON CONFETTURA DI CILIEGIE	

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con confettura di ciliegie
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 9 9 8 0
ITF	18059777810366
Shelf-life (mesi)	10 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	18
Peso unità di vendita	CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE 50g
La crostatina con confettura di ciliegia senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. Il prodotto si presenta di colore dorato e con la croccantezza e la fragranza tipica dei prodotti da forno. Si distinguono a livello organolettico sentori e sapori prevalentemente di burro e confettura di ciliegia. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.	

ELENCO INGREDIENTI
Farina di riso, zucchero, amido di mais, burro, uova, latte scremato in polvere, farina di grano saraceno integrale, fibre vegetali: fibra di semi di psyllium, addensanti: farina di semi di guar, malto destrine di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aromi. Confettura di ciliegia (35%) :[Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di ciliegie (35%), zucchero; addensanti: pectina e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; colorante: carminio; aromi

ALLERGENI	OGM
Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte, burro e può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio (noci, mandorle e pistacchi). Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.	Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)	
Energia kj/kcl	1598/382
Grassi (g)	12
di cui saturi (g)	8
Carboidrati (g)	63
di cui zuccheri (g)	25
Fibre (g)	3
Proteine (g)	4
Sale (g)	0,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
55 g	1 Kg

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 10/09/2025
	Rev: 3
	Cod: TER-SG-12
CROSTATINA CON CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO	

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con confettura di frutti di bosco
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 9 9 6 6
ITF	18059777810342
Shelf-life (mesi)	10 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	18
Peso unità di vendita	50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
La crostatina con confettura di frutti di bosco senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. Il prodotto si presenta di colore dorato e con la croccantezza e la fragranza tipica dei prodotti da forno. Si distinguono a livello organolettico sentori e sapori prevalentemente di burro e fragole, more, lamponi e mirtilli. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI
Farina di riso, zucchero, amido di mais, burro, uova, latte scremato in polvere, farina di grano saraceno integrale, fibre vegetali: fibra di semi di psyllium, addensanti: farina di semi di guar, malto destrine di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aromi. Purea di frutti di bosco in proporzione variabile (35%) (fragole, more, lamponi, mirtilli), zucchero, addensanti: pectina e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio e citrato di calcio, colorante: antociani, conservante: sorbato di potassio, aromi].

ALLERGENI	OGM
Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte, burro, e può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio (noci, mandorle e pistacchi). Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.	Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)	
Energia kj/kcl	1648/394
Grassi (g)	12
di cui saturi (g)	8
Carboidrati (g)	66
di cui zuccheri (g)	29
Fibre (g)	3
Proteine (g)	4
Sale (g)	0,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
55 g	1 Kg

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Data: 14/11/2024
	Rev: 2
	Cod: TER-SG-09

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con crema di limone
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 9 9 7 3
ITF	18059777810274
Shelf-life (mesi)	10 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	18
Peso unità di vendita	50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
La crostatella crostatina con crema limone senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. Il prodotto si presenta di colore dorato e con la croccantezza e la fragranza tipica dei prodotti da forno. Si distinguono a livello organolettico sentori e sapori prevalentemente di burro e crema limone. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI

Pasta frolla 60%: farina di riso, zucchero, amido di mais, burro, uova, latte scremato in polvere, farina di grano saraceno integrale, fibre vegetali: fibra di semi di psyllium, addensanti: farina di semi di guar, malto destrine di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aromi. Crema al limone 40 % (zucchero, oli e grassi vegetali (oli (girasole), grassi (palmisti, palma)), latte scremato in polvere (10%), siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma naturale di limone, aroma naturale, colorante (caroteni).

ALLERGENI

Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte, e può contenere tracce di soia e frutta a guscio (nocciole, noci, mandorle e pistacchi).
Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm

OGM

Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Energia kj/kcl	2478/591
Grassi (g)	23
di cui saturi (g)	10,2
Carboidrati (g)	90
di cui zuccheri (g)	48
Fibre (g)	3
Proteine (g)	6,3
Sale (g)	0,35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
55 g	1 Kg

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 10/09/2025
	Rev: 1
	Cod: TER-SG-10
CROSTATINA CON CREMA DI NOCCIOLE	

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con crema di nocciole
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
EAN	8 0 5 9 7 7 7 8 1 9 9 9 7
ITF	18059777810335
Shelf-life (mesi)	10 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	18
Peso unità di vendita	50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
La crostatina con crema nocciola senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. Il prodotto si presenta di colore dorato e con la croccantezza e la fragranza tipica dei prodotti da forno. Si distinguono a livello organolettico sentori e sapori prevalentemente di burro e nocciola. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI
Farina di riso, zucchero, amido di mais, burro, uova, latte scremato in polvere, farina di grano saraceno integrale, fibre vegetali: fibra di semi di psyllium, addensanti: farina di semi di guar, malto destrine di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aromi. Crema alla nocciola (35%) [zucchero, grassi e oli vegetali – olio di girasole e burro di cacao, nocciole in pasta 13%, cacao 10-12% burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma].

ALLERGENI	OGM
Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte, burro, nocciole e può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio (noci, mandorle e pistacchi). Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.	Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)	
Energia kj/kcl	2033/486
Grassi (g)	24
di cui saturi (g)	11
Carboidrati (g)	60
di cui zuccheri (g)	34
Fibre (g)	3
Proteine (g)	6
Sale (g)	0,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
55 g	1 Kg

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data: 02/09/2021
	Rev: 0
	Cod: TER-SG-04
CROSTATINA CON CREMA DI PISTACCHIO	

DATI GENERALI	
Luogo di Produzione	Via S. Lucia Vetere snc, 95031, Adrano (CT)
Denominazione	Prodotto dolciario da forno, con crema di pistacchio
EAN	8 059777 810192
ITF	18059777810199
Informazioni	Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine
Shelf-life (mesi)	10 - Da conservare in luogo fresco (15-25°C) ed asciutto (<50% UR)
N. Unità di vendita	18
Peso unità di vendita	50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
La crostatina con crema pistacchio senza glutine è un prodotto da forno dolciario specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine. Il prodotto si presenta di colore dorato e con la croccantezza e la fragranza tipica dei prodotti da forno. Si distinguono a livello organolettico sentori e sapori prevalentemente di burro e crema di pistacchio. Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche nel rispetto delle condizioni di stoccaggio previste, e fino alla data di scadenza riportata nella confezione di vendita.

ELENCO INGREDIENTI

Pasta frolla 65%: Farina di riso, zucchero, amido di mais, burro, uova, latte in polvere, farina di grano saraceno, addensanti: farina di semi di guar, fibra vegetale: fibra di psyllium, maltodestrina, agenti lievitanti: tartrato monopotassico, carbonato acido di sodio. Crema pistacchio 35%: Zucchero di canna*, pasta di pistacchi 30%, latte scremato in polvere 15%, olio di girasole, burro di cacao, lecitina di girasole, estratto vaniglia.

ALLERGENI

Secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, il prodotto contiene allergeni come: uova, latte, pistacchi, può contenere tracce di altra frutta a guscio (nocciole, noci, mandorle), soia e sesamo. Presenza di glutine (metodo AOAC 2012 01) <5.00 ppm.

OGM

Secondo direttiva CE n.2001/18 Reg. CE n.1829/2003 e 1830/2003 risultano ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Energia kj/kcl	1891/482
Grassi (g)	18
di cui saturi (g)	9
Carboidrati (g)	63
di cui zuccheri (g)	32
Fibre (g)	3
Proteine (g)	8
Sale (g)	0,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.M.
Carica mesofita totale	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<10
Enterobatteri	ufc/g	<10
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	<10
Salmonella spp	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

DIMENSIONE CARTONE (cm)		
LARGHEZZA: 27	PROFONDITA': 16	ALTEZZA: 12

PESO LORO ARTICOLO	PESO LORDO CARTONE
55 g	1 Kg

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET
19	14