Scheda Tecnica Technical Sheet	Codice Prodotto / Product Code	DCECAPMMDVCRB-12/96				
	Data di Emissione / Issue Date	09.2025	REV.	0	Emesso da / Issued by:	QA
	CREME BRULEE					

Definizione	Definition
Preparato in polvere per bevanda al gusto di crème brûlée confezionato in capsule compatibili Lavazza A Modo Mio®.	Instant powder for crème brûlée flavoured drink packaged into Lavazza A Modo Mio® compatible capsules.

Ingredienti	Ingredients
Ingredienti: zucchero, **LATTE** scremato, grassi vegetali (noce di cocco), sciroppo di glucosio, siero di **LATTE**, zucchero caramellato, stabilizzanti: E340, E452, proteine del **LATTE**, aromi, sale, anti-agglomerante: E551, emulsionante: E481.	Ingredients: sugar, skimmed **MILK**, vegetable fat (coconut), glucose syrup, whey (**MILK**), burnt sugar, stabilizer: E340, E452, **MILK** protein, flavouring, salt, anti-caking agent: E551, emulsifier: E481.

Peso netto unitario (capsula)	Unit net weight (capsule)
7g.	0,25oz.

Dosaggio Consigliato	Suggested Dosage
40ml.	1,35 fl. oz.

TMC e Conservazione	BB & Storage
24 mesi nell'imballo d'origine Conservare in luogo fresco ed asciutto	24 months in its original packaging Keep cool and dry

Imballaggio	Packaging
Astuccio 12 capsule - box 8 Astucci	Case 12 capsules - box 8 Cases

Riferimenti normativi		Requirements	
HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n° 852/2004 e n° 853/2004 e successivi aggiornamenti.	HACCP	In accordance with Reg. 852/2004 EC and n° 853/2004 EC and subsequent updates and amendments.
TRACCIABILITA'	In ottemperanza al Reg. CE n° 178/2008 e successivi aggiornamenti.	TRACEABILITY	In accordance with Reg. 178/2008 EC and subsequent amendments.
OGM	Il prodotto non contiene e non deriva da O.G.M., ai sensi dei Reg. CE n° 1829/2003 e 1830/2003.	GMO	The product does not contain and is not produced from G.M.O. in accordance with regulations 1829/2003 EC and 1830/2003 EC.
ETICHETTATURA	In ottemperanza al Reg. CE n° 1169/2011.	LABELLING	In accordance with Reg. 1169/2011 EC.
PACKAGING	I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono idonei come previsto dal Reg. CE n° 1935/2004 e dal DM 21.03.1973 e successivi aggiornamenti.	PACKAGING	Materials and articles intended to come in contact with food are suitable as required in accordance with Reg. 1935/2004 EC and MD 21.03.1973 and subsequent updates and amendments.

Italfoods s.r.l.
Via Nikolajewka, 5
12020 Villar San Costanzo (CN) - I

T +39 0171 902320
info@italfoods.com
www.italfoods.com

Scheda Tecnica Technical Sheet	Codice Prodotto / Product Code	DCECAPMMDVCRB-12/96				
	Data di Emissione / Issue Date	09.2025	REV.	0	Emesso da / Issued by:	QA
	CREME BRULEE					

Caratteristiche organolettiche	Organoleptic characteristics
Aspetto: polvere Colore: biancastro/giallo Odore: tipico Sapore: tipico	Appearance: powder Color: withish/yellow Smell: typical Flavor: typical

Caratteristiche chimico - fisiche	Chemical - physical characteristics
Umidità % ≤ 2	Moisture % ≤ 2

Caratteristiche microbiologiche	Microbiological characteristics
Carica Batterica Totale U.F.C./g. < 10.000 Lieviti e muffe U.F.C./g. < 50	Total Plate Count C.F.U./g. < 10.000 Yeasts and moulds C.F.U./g. < 50

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g.)			Nutritional information (average values 100g.)		
Energia	kJ / kcal	1841 / 440	Energy	kJ / kcal	1841 / 440
Grassi	g.	12,4	Fat	g.	12,4
di cui acidi grassi saturi	g.	11,0	*of which saturates*	g.	11,0
Carboidrati	g.	73,3	Carbohydrate	g.	73,3
di cui zuccheri	g.	65,3	*of which sugar*	g.	65,3
Fibre	g.	0,1	Fiber	g.	0,1
Proteine	g.	8,4	Protein	g.	8,4
Sale	g.	1,32	Salt	g.	1,32

Codice a barre imballaggio primario (ASTUCCIO) - Bar code primary packaging (CASE)
8033406473439

Codice a barre imballaggio secondario (BOX) - Bar code secondary packaging (BOX)
8033406478427

Italfoods s.r.l.
Via Nikolajewka, 5
12020 Villar San Costanzo (CN) - I

T +39 0171 902320
info@italfoods.com
www.italfoods.com

DolceVita GOURMET

Scheda Tecnica Technical Sheet	Codice Prodotto / Product Code	DCECAPMMDVCRB-12/96				
	Data di Emissione / Issue Date	09.2025	REV.	0	Emesso da / Issued by:	QA
	CREME BRULEE					

DICHIARAZIONE ALLERGENI / ALLERGENS DECLARATION:
In accordo con l'All. II, Reg. UE n° 1169/2011 - In accordance with Annex II, Reg. n° 1169/2011 EU

ALLERGENE - ALLERGEN	Materia prima Raw material	Contaminazione crociata Cross contamination
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro, e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: (a) sciroppi di glucosio a base grano, incluso destrosio (1); (b) maltodestrine a base di grano (1); (c) sciroppi di glucosio a base di orzo; (d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats of their hybridized strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1); (b) wheat based maltodextrins (1); (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 2. Crustaceans and products thereof.	NO	NO
3. Uova, e prodotti a base di uova. 3. Eggs and products thereof	NO	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce tranne: (a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; (b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 4. Fish and products thereof, except: (a) fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatin or isiglass used as fining agent in beer and wine.	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 5. Peanuts and products thereof.	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: (a) olio e grasso di soia raffinato (1); (b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; (c) olii vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; (d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 6. Soybeans and products thereof, except: (a) fully refined soybean oil and fat (1); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybeam sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybeam sources.	NO	NO

Italfoods s.r.l.
Via Nikolajewka, 5
12020 Villar San Costanzo (CN) - I
T +39 0171 902320
info@italfoods.com
www.italfoods.com

DolceVita GOURMET

Scheda Tecnica Technical Sheet	Codice Prodotto / Product Code	DCECAPMMDVCRB-12/96				
	Data di Emissione / Issue Date	09.2025	REV.	0	Emesso da / Issued by:	QA
	CREME BRULEE					

DICHIARAZIONE ALLERGENI / ALLERGENS DECLARATION:
In accordo con l'All. II, Reg. UE n° 1169/2011 - In accordance with Annex II, Reg. n° 1169/2011 EU

ALLERGENE - ALLERGEN	Materia prima Raw material	Contaminazione crociata Cross contamination
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: (a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol di origine agricola; (b) lattiolo. 7. Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactiol.	SI/YES	NO
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [(Caryaillinoinensis (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts [(Caryaillinoinensis (wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.	NO	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano. 9. Celery and products thereof.	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape. 10. Mustard and products thereof.	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 11. Sesame seeds and products thereof.	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/liter in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini. 13. Lupins and products thereof.	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. 15. Molluscs and products thereof.	NO	NO

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

(1) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

Italfoods s.r.l.
Via Nikolajewka, 5
12020 Villar San Costanzo (CN) - I

T +39 0171 902320
info@italfoods.com
www.italfoods.com