



LITALIANI
SAPORI NOSTRANI

Rév. 00
del 22/07/2021

FICHE TECHNIQUE

Chogan Group SpA
www.chogangroupspa.com
support@chogangroup.com

PHOTO DU PRODUIT



NOM DU PRODUIT

Boisson en capsules compatibles
'Dolce Gusto'® - 'Crème brûlée'

CODE

LIT0030

FORMAT

10 pz

INSTRUCTIONS D'ÉLIMINATION ET CERTIFICATIONS



DESCRIPTION

La saveur gourmande et l'arôme enveloppant de la crème brûlée, dans des capsules pratiques.

MODE D'EMPLOI

1 capsule (12 g) dans 100 mL d'eau.

AVERTISSEMENTS

Le produit peut contenir des traces de : ŒUFS, SOJA, FRUITS à COQUE, DIOXYDE DE SOUFRE

INGRÉDIENTS (INCI)

Boisson en capsules. Ingrédients : sucre, poudre de **LAIT** écrémé, sirop de glucose déshydraté, graisse végétale non hydrogénée (noix de coco), poudre de **LACTOSÉRUM**, sucre caramélisé, arômes (0,5%), émulsifiants : E466, E471, E472c, sel, stabilisateurs : E340 (ii), colorants : E160a

DDM À PARTIR DE LA DATE DE CONDITIONNEMENT

12 MESI

CONTENU DE L'EMBALLAGE

10 capsules

CONDITION DE CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

Chogan Group S.p.A. déclare que, sur la base de la documentation fournie par les fournisseurs de toutes les matières premières achetées, le produit susmentionné contient/ne contient pas de substances susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances mentionnées à l'annexe II du règlement UE n° 1169/2011, comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Chogan Group S.p.A. déclare également que le phénomène de la contamination croisée par des allergènes est géré selon des procédures internes.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

VALEUR NUTRITIVE	POUR 100g DE PRODUIT	PAR PORTION (12 grammi)	
ÉNERGIE (kJ/kcal)	1786 - 423	214 - 50	
LIPIDES (g)	10	1,2	
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (g)	8,9	1,07	
GLUCIDES (g)	76	9,1	
DONT SUCRES (g)	57	6,8	
FIBRES ALIMENTAIRES (g)	0	0	
PROTÉINES (g)	7,3	0,88	
SEL (g)**	0,63	0,08	

ALLERGÈNE	PRÉSENCE D'ALLERGÈNE DANS LE PRODUIT	INGRÉDIENT CONTENANT L'ALLERGÈNE	PRÉSENCE DE L'ALLERGÈNE DANS L'ÉTABLISSEMENT EN TANT QU'INGRÉDIENT OU RÉSIDU D'UN INGRÉDIENT ALLERGÈNE
1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des: a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (*); b) maltodextrines à base de blé (*); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. (*) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.	NON	NON	NON
2. Crustacés et produits à base de crustacés.	NON	NON	NON
3. Ceufs et produits à base d'œufs.	NON	NON	OUI
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de: a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.	NON	NON	NON
5. Arachides et produits à base d'arachides.	NON	NON	NON
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (*); b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja. (*) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.	NON	NON	OUI
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.	OUI	OUI	OUI

ALLERGÈNE	PRÉSENCE D'ALLERGÈNE DANS LE PRODUIT	INGRÉDIENT CONTENANT L'ALLERGÈNE	PRÉSENCE DE L'ALLERGÈNE DANS L'ÉTABLISSEMENT EN TANT QU'INGRÉDIENT OU RÉSIDU D'UN INGRÉDIENT ALLERGÈNE
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cacaoyer (<i>Theobroma cacao</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	NON	NON	OUI
9. Céleri et produits à base de céleri.	NON	NON	NON
10. Moutarde et produits à base de moutarde.	NON	NON	NON
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	NON	NON	NON
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.	NON	NON	OUI
13. Lupin et produits à base de lupin.	NON	NON	NON
14. Mollusques et produits à base de mollusques.	NON	NON	NON

AUTRES INFORMATIONS

DOLCE GUSTO est une marque enregistrée de Nestlé S.A. La compatibilité de nos capsules est fonctionnelle pour une utilisation sur les machines Dolce Gusto et ne remplace pas l'utilisation des capsules originales produites par Nestlé S.A. Litaliani est un producteur indépendant qui n'est pas lié, ni directement ni indirectement, à Nestlé S.A.

OPÉRATEUR COMMERCIAL

Distribué par LITALIANI by Chogan Group S.p.A. - Siège social : via A. Olivetti, 24 - 00131 Roma (RM) Siège opérationnel : via A. Riccheo, 7 - 76121 Barletta (BT) - ITALIE