

Caramel_latte_without_sugar 10 Dolce Gusto® Capsules

Nome
Prodotto/Name of
products

Caramel Latte
without sugar

Codice
Prodotto/Product
Code

PFCDD-DNKN60-
CALI

Data Rev / Date
Rev.

26/11/2025 Rev
0.2



INGREDIENTI E MODALITA' DI IMPIEGO /INGREDIENTS AND WAY OF USE

Ingredienti/Ingredients:

Valori nutrizionali medi Average nutritional values for

EN: Skimmed **milk**, full fat **milk**,
whey powder (MILK), instant coffee 15%,
caramelized sugar, flavours, colourant:
caramel E150c, anti-caking agent E551

	100 g	100 ml	170 ml (14 g capsule)	
Valore energetico / Energy (kcal):	388,0	32,0	54,3	2,7 %**
Valore energetico / Energy (kJ):	1625,0	133,8	227,5	
Grassi /Fats :	8,8 g	0,7 g	1,2 g	1,8 %**
di cui acidi grassi saturi:	5,6 g	0,5 g	0,8 g	3,9 %**
Carboidrati/ Carbohydrates :	50,3 g	4,1 g	7,0 g	2,7 %**
di cui zuccheri / Sugar	42,0 g	3,5 g	5,9 g	6,5 %**
Fibre/Fiber	3,4 g	0,3 g	0,5 g	1,9 %**
Proteine/Proteins :	25,1 g	2,1 g	3,5 g	7,0 %**
Sale/Salt:	0,8 g	0,1 g	0,1 g	1,8 %**

Modalità d'impiego/How to use

170 ml acqua calda/ 170 ml in hot water

**** Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ /200 kcal al giorno) ** Reference intake of an average adult (8400 kJ /2000 kcal per day).**

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO

PACKAGING AND STORAGE

Capsule/scatola	10	Capsules /box 10	10
Dimensioni Scatola	H10 x 12 x 12cm	Box Dimensions	H10 x 12 x 12cm
Peso netto /capsula	14 g 0.49oz	Net weight / capsule	14 g 0.49oz
Peso netto(box)	140 g 4.94 oz	Net weight / box	140 g 4.94 oz
Codice Ean Astuccio	0881334020298	Bar Code Box	0881334020298
Codice Ean Master	00881334020373	Bar Code Master	00881334020373
Box /master	6	Box / Master	6

Dimensioni Master	H10,5x 256x 37,5cm	Master Dimensions	H10,5x 256x 37,5cm
Peso Netto/ Master	840g 29.63 Oz	Net weight / Master	840g 29.63 Oz
Master per layer	9	Master per Layer / EuroPallet	9
Numero layer	17	layers numbers	17
Altezza/europallet	1929 mm	Height / Europallet	1929 mm
Totale Master /Europallet	153	Total Master / EuroPallet	153
Informazioni sulla conservazione / storage information	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce, da consumarsi preferibilmente entro: vedi sul retro della scatola. Temperatura: 20±5 °C / <i>Store in a cool and dry place, out of sun light, Best before: see print on packaging, Temperature: 20 ± 5°C</i>		
Shelf Life	24 mesi / 24 months		

DICHIARAZIONI / STATEMENTS

Ultramar Caffè dichiara che il prodotto è stato confezionato nei propri stabilimenti in Via della Pineta 11, Fano (PU) - ITALY./

Ultramar Caffè stated that the product was packaged in its own factories in Via della Pineta 11, Fano (PU) - ITALY

HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del regolamento CE 852 /2004 e Regolamento CE 853/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti tutti i processi sono stati sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato. /

This product is manufactured in accordance with the requirements of Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04 on food Hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all product process undergo an HACCP concept, periodically revised.

DICHIARAZIONI OGM / GMO DECLARATION (Reg. ce 1829/2003)

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati. /

The product does not contain ingredient consisting of or derived from genetically modified organisms.

DICHIARAZIONI CONFORMITA' IMBALLAGGI / PACKAGING DECLARATION

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni. /

The packaging Used is suitable to food contact. The materials comply with Reg. Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011.

DATI MICROBIOLOGICI E CHIMICI / MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL DATA

Umidità/Moisture		≤ 5%	
Conta Batterica Totale/Total plate count		≤5000	CFU/g
Lieviti / Yeast		≤100	CFU/g
Muffe / Moulds		≤100	CFU/g
Enterobacteriaceae/		≤10	CFU/g
Salmonella/		absent/25g	CFU/g

Stafilococchi coagulasi positivi /		≤10	CFU/g
Listeria		absent/25g	CFU/g
Ocratossina A	Ocratossin A	≤3	µg/kg

ALLERGENI / ALLERGENS PRESENZA ALLERGENI / PRESENCE OF SUBSTANCES CAUSING ALLERGIES

PRESENZA ALLERGENI / PRESENCE OF SUBSTANCES CAUSING ALLERGIES	Non presente Not presence (-)	Presente Present (+)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products</i>	-	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof.</i>	-	
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof.</i>	-	
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof.</i>	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof.</i>	-	
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof,</i>	-	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		+
Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci mecadamia o nocidel Queensland, e i loro prodotti. / <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	-	
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	-	
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	-	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litri espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	-	
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin an products thereof</i>	-	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	-	