

### Scheda tecnica di Prodotto TIRAMISU' SAVOIARDO ELITE

Data creazione: 23/02/2022 Revisione: 0 del 24/02/2022 Codice: CA01004



#### Dati Generali

**Denominazione del prodotto**Tiramisù savoiardo elite senza glutine

Denominazione di vendita Tiramisù savoiardo elite

Codice articolo CA01004

**Codice EAN13** 8031092 01004 4 **Intrastat** 19059080

### **Descrizione del Prodotto**

Forma e dimensioni Rotonda, Ø 24cm - h 4cm

Peso al pezzo1250gPezzi per cartone1Peso netto cartone1250g

Modalità di conservazione -18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.

Tempo di scongelamento 24 ore a 0/+4°C Shelf-life 12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: mascarpone 32,2% (crema di latte pastorizzata, correttore di acidità: acido lattico), zucchero, acqua, albume d'uovo, tuorlo d'uovo, farina di riso, fecola di patate, cacao in polvere [correttore di acidità: E 501i; corretorre di acidità: E526], caffè solubile 100% arabica 0,6%, gelificanti: gelatina alimentare; sale, addensanti: xantano (E415)

Può contenere tracce di: arachidi, soia, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1196	Chilojoule	14
Energia Kcalorie	286	Chilocalorie	14
Grassi	17	Grammi	24
Acidi grassi saturi	11	Grammi	55
Carboidrati	28	Grammi	11
Zuccheri	23	Grammi	26
Proteine	5.5	Grammi	11
Sale	0.11	Grammi	1.8

**La Dolce Tuscia S.a.s. di Tosi Rizieri & C.** Via dell'Artigianato, 12 – 01012 Capranica (VT) – Italia - P. Iva 01625390560 Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà La Dolce Tuscia S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



### Scheda tecnica di Prodotto TIRAMISU' SAVOIARDO ELITE

Data creazione: 23/02/2022 Revisione: 0 del 24/02/2022 Codice: CA01004

## **Allergeni**

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Possibile contaminante
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
Frutta a guscio	Possibile contaminante
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

<sup>\*</sup>Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

## **Profilo Microbiologico**

Parametro	Dato
CBT	< 300.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
STAFILOCOCCHI COAGULASI +	< 50 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
MUFFE	< 500 ufc/g
LIEVITI	< 250 ufc/g

- Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n.1441/2007 che modifica Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

### Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm

### Confezione

Imballo primario Scatola in cartone

**Imballo secondario** Piatto in cartone, poliolefina

<sup>\*</sup> Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo



## Scheda tecnica di Prodotto TIRAMISU' SAVOIARDO ELITE

Data creazione: 23/02/2022 Revisione: 0 del 24/02/2022 Codice: CA01004

# Dati Logistici \*

**Tipo di pallet** EPAL

**Protezione pallet** Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone

Cartoni per strato12Strati per pallet25Cartoni totali300

Altezza pallet 187,5cm + pallet

**Peso netto** 375 kg \*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

#### Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria01/01/2001Bollo CE12/205 IT

ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare