



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Tiramisù
Denominazione di vendita	Tiramisù
Codice articolo	CA01033
Codice EAN13	8031092 01033 4
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1100g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1100g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	3 ore a 20°C, 24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **Panna**, Zucchero, Acqua, **Mascarpone** 10,6% (**panna**, **latte**, correttori di acidità: acido lattico), **Uova**, Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), Tuorlo d'**uovo**, Amido di Mais, Cioccolato Fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), Fecola di Patate, Cacao, Farina di Riso, Destrosio, gelificanti: Gelatina alimentare; Saccarosio, Caffè 0,4%, Sciroppo di Glucosio, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso): Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - E 471, Stabilizzante: sciroppo di sorbitolo - E420ii, Aromi, Sale, Amido di patata, Fibra di Guar, **Latte** Scremato Polvere, addensanti: Xantano (E415).

Può contenere tracce di: **frutta a guscio (Nocciole, Mandorle, Pistacchi)**.

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1316	Chilojoule	16
Energia Kcalorie	316	Chilocalorie	16
Grassi totali	21	Grammi	30
Acidi grassi saturi	12	Grammi	60
Carboidrati	28	Grammi	11
Zuccheri	21	Grammi	23
Proteine	4.1	Grammi	8.2
Sale	0.18	Grammi	3

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

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	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
Frutta a guscio	Presente come 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

*Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

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

Profilo Microbiologico

Parametro	Dato
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g assente in 25g
SALMONELLA	Ufc/g assente in 25g
ENTEROBACTERIACEAE	Ufc/g < 10 ³
ESCHERICHIA COLI	Ufc/g < 10
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	Ufc/g < 10 ²
GLUTINE	< 20ppm

- 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

Confezione

Imballo primario

Scatola di cartone, Piatto di cartone

Dati Logistici *

Tipo di pallet	EPAL
Protezione pallet	Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone
Cartoni per strato	12
Strati per pallet	25
Cartoni totali	300
Altezza pallet	187,5cm + pallet
Peso netto	330kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria 01/01/2001

Bollo CE 12/205 IT

La Dolce Tuscia S.a.s. dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 852/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.