



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Trancio Tiramisù
Denominazione di vendita	Trancio Tiramisù
Codice articolo	CA01050
Codice EAN13	8031092 01050 1
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rettangolare, L 37cm - W 11,8cm - H 4cm
Peso al pezzo	1200 g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1200 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 gg.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: bevanda caffè 23,8% (acqua, zucchero, caffè solubile 100% arabica 3,5% pari al 0,8% sul prodotto finito), panna, zucchero, mascarpone 11,9% (crema di latte pastorizzata, correttore di acidità: acido lattico), acqua, savoiardi 7,9% (farina di frumento, zucchero, uova fresche 26%, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico)), uova, tuorlo d'uovo, farina di riso, grassi vegetali (palmisti, palma), cacao da spolvero 1,6% [cacao 10-12%, destrosio, zucchero, grassi vegetali frazionati (palmisto), amido di patata], cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, vaniglia - cacao: 54% minimo), gelificanti: gelatina alimentare; fecola di patate, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); proteine del latte, addensante: xantano (E415); sale

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1181	Chilojoule	14
Energia Kcalorie	283	Chilocalorie	14
Grassi	17	Grammi	24
Acidi grassi saturi	11	Grammi	55
Carboidrati	28	Grammi	11
Zuccheri	21	Grammi	23
Proteine	4.7	Grammi	9.4
Sale	0.14	Grammi	2.3

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

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Presente
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	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

Profilo Microbiologico

Parametro	Dato
CBT	< 300.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
STAFILOCOCCI 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

Vassoio di cartone

Imballo secondario

Scatola in cartone, poliolefina

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	22
Cartoni totali	264
Altezza pallet	198cm + pallet
Peso netto	360 Kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria	01/01/2001
Bollo CE	12/205 IT

ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare