



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione di Tiramisù senza glutine (pronto uso)
Denominazione di vendita	Mono Tiramisù
Codice articolo	CA01057
Codice EAN13	8031092 01057 0
Intrastat	19059090

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	80g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	720g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	10 minuti a 20°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, zucchero, **mascarpone** 15,6% (**panna**, **latte**, correttori di acidità: acido lattico), grassi e oli vegetali idrogenati [grassi (palmisti), oli (girasole)], proteine del **latte**, sale, destrosio, grassi vegetali (cocco), **latte** magro, siero di **latte**, amido pregelatinizzato, gelificante (E407), aromi, bagna al caffè (acqua, zucchero, caffè), tuorlo d'**uovo**, **uova**, cacao da spolvero [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), amido di mais, farina di riso, amido di riso, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), fibra di guar, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471)

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

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1443	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	346	Chilocalorie	17
Grassi	22	Grammi	31
Acidi grassi saturi	14	Grammi	70
Carboidrati	31	Grammi	12
Zuccheri	26	Grammi	29
Proteine	5.3	Grammi	11
Sale	0.13	Grammi	2.2

\* 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	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

\*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 <sup>3</sup>
ESCHERICHIA COLI	Ufc/g < 10
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	Ufc/g < 10 <sup>2</sup>
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** Blister in P.E.T.  
**Imballo secondario** Scatola in 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** 216kg

\*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.