



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono di Tiramisù Lactose Free
Denominazione di vendita	Mono di Tiramisù
Codice articolo	GF01057
Codice EAN13	8031092 81057 6
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	90g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	810g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	30 minuti a 20°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **Panna** Delattosata, Zucchero, **Mascarpone** Delattosato 14,6% (**panna** delattosata, **latte** delattosato, correttori di acidità: acido lattico), Tuorlo d'**uovo**, **Uova**, Bevanda Caffè (acqua, Zucchero, Caffè), Acqua, Cioccolato Fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), Amido di Mais, Farina di Riso, gelificanti: Gelatina alimentare; Cacao, Destrosio, Saccarosio, Amido di Riso, Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), Amido di patata, 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	1456	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	350	Chilocalorie	18
Grassi totali	26	Grammi	37
Acidi grassi saturi	14	Grammi	70
Carboidrati	25	Grammi	9.6
Zuccheri	21	Grammi	23
Proteine	5.3	Grammi	11
Sale	0.1	Grammi	1.7

* 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.

* Il prodotto è da considerarsi privo di lattosio, in quanto il contenuto di lattosio è inferiore allo 0,01 %.

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
Lattosio	< 0,01%

- 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 Box in P.E.T.
Imballo secondario Scatola di cartone

Dati Logistici *

Tipo di pallet EPAL
Protezione pallet Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone
Cartoni per strato 8
Strati per pallet 29
Cartoni totali 232
Altezza pallet 188,5cm + pallet
Peso netto 187,92Kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

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.

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.