



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.