



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Tiramisù senza glutine (pronto uso)
Denominazione di vendita	Mono Tiramisù
Codice articolo	CA01057
Codice EAN13	8031092 01057 0
Intrastat	19059080

## Descrizione del Prodotto

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

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: bevanda caffè 21,4% (acqua, zucchero, caffè solubile 100% arabica, sciroppo di glucosio), zucchero, **mascarpone** 15,7% (crema di **latte** pastorizzata, correttore di acidità: acido lattico), **panna (LATTE)**, tuorlo d'**uovo**, acqua, **uova**, grassi vegetali (palmisti, palma), cacao da spolvero (cacao in polvere, correttori di acidità: E 501i, E526), Grassi Vegetali (cocco), amido di mais, gocce cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia - cacao 46% minimo), farina di riso, **Latte** scremato in polvere, Amido modificato, Destrosio, stabilizzanti: E420ii, E463, E340; zucchero invertito, siero di **latte** in polvere, proteine del **latte**, gelificante: E407, Aromi, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso; emulsionanti: E472e, E322, lecitina di girasole; addensanti: gomma di xantano (E415); sale

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

## Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1255	Chilojoule	15
Energia Kcalorie	301	Chilocalorie	15
Grassi	19	Grammi	27
Acidi grassi saturi	12	Grammi	60
Carboidrati	27	Grammi	10
Zuccheri	23	Grammi	26
Fibre	1.0	Grammi	
Proteine	3.8	Grammi	7.6
Sale	0.09	Grammi	1.5
Potassio	30.323	Milligrammi	1.516
Calcio	21.61	Milligrammi	2.7
Ferro	0.49	Milligrammi	3.50

\* 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	Possibile contaminante
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
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	Blister in P.E.T. - strisce in PVC
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	25
Cartoni totali	300
Altezza pallet	187,5cm + pallet
Peso netto	256,50 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	