



# Tiramisù Savoiard

Prodotto Dolciario Congelato.

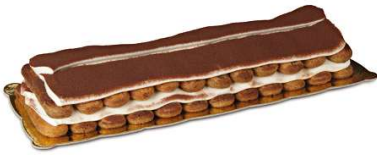


Immagine a scopo illustrativo

Codici articolo: **322R003**  
**3222127**

**1000 g e**



**Ingredienti:** Farcitura 55% (acqua, zucchero, **MASCARPONE** 13,8% (crema di **LATTE**, correttore di acidità: acido citrico), grassi vegetali (palma, palmisti), proteine del **LATTE**, vino marsala, amido modificato, emulsionanti: E471, E472e, lecitina di **SOIA**; stabilizzanti: E420, E463; tuorlo d'**UOVO**, fibre vegetali, aromi, addensanti: E412, E415; sale, colorante: E160a); Sciroppo al caffè 24% (acqua, sciroppo di fruttosio-glucosio, alcol, caffè solubile 2,3%, aromi); Savoiard 19% (farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVA** 26%, agenti lievitanti: E500, E503; sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale); Decorazione con cacao 2% (cacao 50%, destrosio, amido di **FRUMENTO**, zucchero, grassi vegetali (palmisti, cocco), aromi). **Può contenere tracce di SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.**

#### Dichiarazione allergeni:

Glutine, uova, latte, soia. Può contenere tracce di senape e frutta a guscio.

#### Preparazione:

Scongelare per 1-2 ore a temperatura ambiente (21-22°C) oppure per 5-6 ore in frigorifero (4°C).  
Non ricongelare. Conservare il prodotto scongelato in frigorifero (+4°C) e consumare entro 3 giorni.



#### Conservazione:

Prodotto congelato.  
Conservare a -18°C

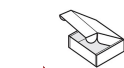
#### Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	<b>1015 kJ</b> <b>242 kcal</b>
Grassi	<b>8,6 g</b>
di cui acidi grassi saturi	<b>6,8 g</b>
Carboidrati	<b>37 g</b>
di cui zuccheri	<b>22 g</b>
Fibre	<b>1,7 g</b>
Proteine	<b>3,0 g</b>
Sale	<b>0,23 g</b>



#### Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 43x15,5x10,5(h)  
Tara pack primario (g) 260



EAN: 8008207721058

UPC: 826069721058



#### Caratteristiche microbiologiche:

	valori Massimi	
Carica microbica mesofila	<b>500.000</b>	UFC/g
Coliformi totali	<b>1.000</b>	UFC/g
Escherichia coli	<b>10</b>	UFC/g
Stafilococco aureo	<b>10</b>	UFC/g
Listeria monocytogenes	<b>assente in 25 g</b>	
Salmonella	<b>assente in 25 g</b>	

#### Raccolta differenziata:

**VASSOIO > CARTA (C/PAP81)**  
**SCATOLA > CARTA (PAP20)**



#### PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	13	16
Strati	18	18
Totale pallet	234	288
Peso pallet Kg	310	385

#### Conformità legislativa:

Sistema di autocontrollo igienico e qualitativo in ottemperanza al Reg. 852/04/CE  
Etichette e schede tecniche sono conformi ai Reg. 1169/2011/EC e Reg. 775/2018/EC  
Tracciabilità del prodotto finito in ottemperanza al Reg. 178/2002/EU  
Il contenuto di contaminanti chimici tipo metalli pesanti, nitrati, pesticidi e micotossine è conforme ai requisiti del Reg. 1881/06/EC e sue integrazioni.  
I requisiti microbiologici sono conformi al Reg. 2073/05/EC  
Il prodotto è definito non-OGM e non-derivato da OGM ai sensi del Reg. 1830/2003/EU  
Gli acidi grassi trans- non eccedono il limite di 2 grams per 100 grams di prodotto finito in ottemperanza alla Dir. 2016/2637/EU  
Le confezioni sono adatte al contatto alimentare come da Reg. 1935/2004/EC e Reg. 10/2011/EC  
Il controllo del peso segue la Dir. 76/211/EEC (e sue integrazioni) mostrando il simbolo "e" che segue la dichiarazione del peso nominale.