

SCHEDA TECNICA

**TIRAMISÙ CON PUREA  
DI FRAGOLA  
SENZA CAFFÈ 115 G  
MONOPORZIONE IN VETRO  
Cod. T001007MP120V**



DENOMINAZIONE DI VENDITA	Tiramisù con purea di fragola senza caffè. Prodotto congelato.
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto di pasticceria congelato.
UNITA' DI VENDITA	Scatola da 12 monoporzioni da 115 g ciascuna 12x115g (1380g)
CODICE ARTICOLO	T001007MP120V
CODICE DOGANALE	19059080
EAN 14	18058946540707
EAN 13	8058946540700
PRODUTTORE	Lo Specialista S.r.l. +39 389 579 2102 info@lospecialistadessert.it
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Colonia Orfani di Guerra n.6 37142 Quinto di Valpantena - VR - ITALIA
INGREDIENTI	<u>Panna</u> fresca pastorizzata, mascarpone 18% (crema di <u>latte</u> pastorizzato, <u>latte</u> pastorizzato, correttore di acidità: acido citrico), <u>latte</u> intero, biscotti savoiardo (farina di <u>frumento</u> , zucchero, uova, agenti lievitanti: carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio, aromi naturali, sale), purea di fragola 14%, zucchero, tuorlo d' <u>uovo</u> pastorizzato, amido modificato.
PUÒ CONTENERE	Frutta a guscio, senape, soia.
IMBALLO PRIMARIO	- vaso in vetro GL70 - capsula metallica C/FE91
IMBALLO SECONDARIO	- scatola cartone ondulato PAP20 (265mmx177mmx139mm)

## SCHEDA TECNICA

<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	- 90 scatole per bancale EPAL 80x120cm - 18 scatole per strato/5 strati - interfalda di cartone ondulato PAP20 - protezione bancale con film estensibile LDPE4														
<b>DATA DI SCADENZA</b>	12 mesi dalla data di produzione (gg/mm/aaaa)														
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	≤ -18 °C														
<b>MODALITÀ DI CONSUMO</b>	Scongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione (+4°C) per almeno 4 ore. Il prodotto scongelato va conservato ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C e consumato entro il numero di giorni indicato in etichetta. Il prodotto non può essere ricongelato.														
<b>ISTRUZIONI PRIMA DI SERVIRE</b>	Si consiglia di guarnire con fragole fresche in pezzi.														
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G DI PRODOTTO</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>276 Kcal/ 1151 Kj</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>18 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>11 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>24 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>19 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>4,0 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,14 g</td></tr></table>	Energia	276 Kcal/ 1151 Kj	Grassi	18 g	di cui acidi grassi saturi	11 g	Carboidrati	24 g	di cui zuccheri	19 g	Proteine	4,0 g	Sale	0,14 g
Energia	276 Kcal/ 1151 Kj														
Grassi	18 g														
di cui acidi grassi saturi	11 g														
Carboidrati	24 g														
di cui zuccheri	19 g														
Proteine	4,0 g														
Sale	0,14 g														

L'azienda dichiara il rispetto della legislazione in materia di igiene dei prodotti alimentari e applica i principi del sistema HACCP secondo il Reg. (CE) n.852/2004 e s.m.i.

L'azienda dichiara il rispetto della legislazione in materia di tracciabilità secondo il Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio dei nostri prodotti rispettano i requisiti della normativa Europea vigente sui materiali a contatto con alimenti secondo: DPR n. 777/1982, Reg. (CE) n. 1935/2004 e s.m.i., D.M. 21/3/1973 e s.m.i., Reg (CE) n. 2023/2006 e s.m.i., Reg (UE) n. 10/2011 e s.m.i., Reg. (CE) n. 1895/2005.

L'azienda dichiara che i propri prodotti non sono sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti.

L'azienda dichiara che i propri prodotti non contengono ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo il Reg. (CE) n. 1829/2003 e s.m.i e Reg. (CE) n. 1830/2003 e s.m.i

L'azienda dichiara il rispetto del Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.