

SCHEMA 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 savoiardi (farina di <u>frumento</u> , zucchero, <u>uova</u> , agenti lievitanti: carbonato acido di 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 GL 70 - capsula metallica C/FE 91
IMBALLO SECONDARIO	- scatola cartone ondulato PAP 20 (265mmx177mmx139mm)

SCHEDA TECNICA

PALLETTIZZAZIONE	- 95 scatole per bancale EPAL 80x120cm - 19 scatole per strato/5 strati - interfalda di cartone ondulato PAP 20 - protezione bancale con film estensibile LDPE 4	
DATA DI SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione (gg/mm/aaaa)	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	≤ -18 °C	
MODALITÀ DI CONSUMO	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 10 giorni. Il prodotto non può essere ricongelato.	
ISTRUZIONI PRIMA DI SERVIRE	Si consiglia di guarnire con fragole fresche in pezzi.	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G DI PRODOTTO	Energia	1171 Kj / 281 Kcal
	Grassi	19 g
	di cui acidi grassi saturi	12 g
	Carboidrati	24 g
	di cui zuccheri	19 g
	Proteine	4,2 g
	Sale	0,15 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.