

	Scheda Tecnica / Technical Sheet KIT solo Crema Tiramisù (5 Vaschette) / KIT Tiramisù Cream (5 Trays) Prodotto Surgelato - 5 Vaschette di Crema di Tiramisù da 600 g / Frozen Product – 5 x 600g Tiramisù Cream (5 Trays) Codice Prodotto / Product Code: PB01	Emissione 08/07/2024
---	---	--

1	Caratteristiche generali / General features
1.1.	Aspetti generali/General Aspects
1.1.1.	Prodotto Surgelato - 5 Vaschette di Crema di Tiramisù / Frozen Product - 5 packs of Tiramisu Cream
1.2.	Packaging
1.2.1	Cartone contenente: 5 confezioni di crema di tiramisù da 600 g = 3.000 g / Carton containing 5 packs x 600 g = 3.000 g
1.2.2	I pesi relativi all'U.V., indicati al punto 1.2.1, sono relativi alla crema di tiramisù che viene erogata a peso variabile. The weights relative to the U.V., indicated in 1.2.1, refer to tiramisù cream which is delivered at variable weight.
2	Ingredienti e valori nutrizionali/ Ingredients and nutritional values
2.1	Aspetti generali /General Aspects
2.1.1	Conformemente a Reg. U.E. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori / In conformity with Reg. E.U. 1169/11 on the provision of food information to consumers.
2.2	Lista ingredienti / List of ingredients



Scheda Tecnica / **Technical Sheet**

KIT solo Crema Tiramisù (5 Vaschette) / **KIT Tiramisù Cream (5 Trays)**

Prodotto Surgelato - 5 Vaschette di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen**

Product – 5 x 600g Tiramisù Cream (5 Trays)

Codice Prodotto / **Product Code: PB01**

Emissione 08/07/2024

2.2.1

Ingredienti della crema tiramisù (op.1)

Mascarpone (panna di LATTE pastorizzata, LATTE pastorizzato, regolatore di acidità: acido lattico/citrico), zucchero, tuorlo d' UOVO pastorizzato, panna di LATTE fresca pastorizzata, sciroppo di glucosio, olio vegetale non idrogenato (palma), emulsionante: esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi; proteine del LATTE.

Ingredienti della crema tiramisù (op. 2)

Mascarpone (panna di LATTE pastorizzata, LATTE pastorizzato, regolatore di acidità: acido lattico/citrico), zucchero, tuorlo d' UOVO pastorizzato, panna di LATTE fresca pastorizzata, olio vegetale non idrogenato (palma), sciroppo di glucosio, emulsionante: esteri lattici dei mono-digliceridi degli acidi grassi; caseinato di sodio.

Può contenere tracce di: soia, frutta a guscio, derivati del latte.

Tiramisù cream ingredients (op.1):

Mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, pasteurized MILK, acidifying agent: lactic acid/citric acid); sugar, pasteurized EGG yolk, pasteurized fresh MILK cream, glucose syrup, un-hydrogenated vegetable oil (palm), emulsifiers: acetic esters of mono- and diglyceride fatty acids; MILK proteins.



Scheda Tecnica / **Technical Sheet**

KIT solo Crema Tiramisù (5 Vaschette) / **KIT Tiramisù Cream (5 Trays)**

Prodotto Surgelato - 5 Vaschette di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen**

Product – 5 x 600g Tiramisù Cream (5 Trays)

Codice Prodotto / **Product Code: PB01**

Emissione 08/07/2024

Tiramisù cream ingredients (op.2)

Mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, pasteurized MILK, acidifying agent: lactic acid/citric acid); sugar, pasteurized EGG yolk, pasteurized fresh MILK cream, un-hydrogenated vegetable oil (palm), glucose syrup, emulsifiers: lactic esters of mono- and diglyceride fatty acids; sodium caseinate.

May contain traces of: soy, nuts, milk derivatives.

2.3

Valori nutrizionali /Nutritional values



Scheda Tecnica / **Technical Sheet**

KIT solo Crema Tiramisù (5 Vaschette) / **KIT Tiramisù Cream (5 Trays)**

Prodotto Surgelato - 5 Vaschette di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen**

Product – 5 x 600g Tiramisù Cream (5 Trays)

Codice Prodotto / **Product Code: PB01**

Emissione 08/07/2024

2.3.1	Valori medi per 100 g di prodotto/ Average Values for 100 g of product Energia/Energy Kcal : 401 KJoule : 1664 Grassi / Fats: 32 g di cui / of which: acidi grassi saturi /saturated fatty acids: 20,0g Carboidrati/ Carbohydrates: 23,3 g di cui / of which: zuccheri/sugars: 23,1 g Proteine/ proteins: 4,9 g Sale/salt: 0,1g Metodiche : MP.0946.R0.2019 + MP.1113.R0.2019 + MP.0945.R0.2019 + Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.77 + AOAC 985.29 1986 ISO 12966-2:2017, ISO 12966-4:2015 MP.0014.R2.2022
-------	---

3	Codificazioni durabilità / Expiration coding	
3.1	Durabilità dalla data di produzione / Expiration from the day of production	24 mesi / 24 months
3.2	Durabilità residua minima dalla consegna (EXW) / Expiration at the time of delivery (EXW)	18 mesi / 18 months
4	Caratteristiche organolettiche / Sensorical descriptions	

	Scheda Tecnica / Technical Sheet KIT solo Crema Tiramisù (5 Vaschette) / KIT Tiramisù Cream (5 Trays) Prodotto Surgelato - 5 Vaschette di Crema di Tiramisù da 600 g / Frozen Product – 5 x 600g Tiramisù Cream (5 Trays) Codice Prodotto / Product Code: PB01	Emissione 08/07/2024
---	---	--

4.1.	Aspetti generali / General Aspects
4.1.1	Il prodotto è conforme ad eventuali campioni rappresentativi forniti al cliente per tutti gli aspetti compresi quelli non espressamente specificati / The product is in conformity with any representative samples provided to the customer for all aspects including those not explicitly specified.

4.2	Caratteristiche organolettiche/ Sensorical descriptions		
4.2.1	Prodotto dopo scongelamento / Product after thawing	aspetto/colore / appearance / colour	Crema omogenea giallo paglierino / Cream Homogeneous flaxen yellow.
4.2.2		odore / odour	Tipico dei prodotti; assenza di odori anomali / Typical of the products; absence of anomalous odours
4.2.3		gusto / taste	Dolce, tipico dei prodotti / Sweet, typical of the products
4.2.4		consistenza / consistency	Crema vellutata e viscosa/ Velvety and viscose cream.

5.	Modalità di conservazione / Conservation methods		
5.1	Aspetti generali/ General Aspects		
5.1.1	Conformemente alla direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana / In conformity with Directive 89/108 / EEC on frozen food intended for human consumption.		
5.1.2	Conformemente a Reg. U.E. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori / In conformity with Reg. E.U. 1169/11 on the provision of food information to consumers.		
5.2	Modalità espresse in etichetta / Methods expressed on the label		
	Nel congelatore a -18°C : vedi date riportata in etichetta Nel frigorifero a 2 – 4 °C : conservare max. 5 giorni Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.		



Scheda Tecnica / Technical Sheet

KIT solo Crema Tiramisù (5 Vaschette) / **KIT Tiramisù Cream (5 Trays)**

Prodotto Surgelato - 5 Vaschette di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen**

Product – 5 x 600g Tiramisù Cream (5 Trays)

Codice Prodotto / **Product Code: PB01**

Emissione 08/07/2024

*In freezer at -18°C : see expiration date on the label
Nel fridge at 2 – 4 °C : preserve at max. 5 days
Once thawed the product can not be re-frozen.*

6 Dati Chimico Fisici / Chemical and physical data

6.1 Aspetti generali

6.1.1 Il prodotto è conforme ad eventuali campioni rappresentativi forniti al cliente per tutti gli aspetti compresi quelli non espressamente specificati / *The product is in conformity with any representative samples provided to the customer for all aspects including those not explicitly specified*

6.2	Parametri e valori / Criteria and values	U.M.	P/A	Min	Media / Average	Max
6.2.1	Residuo secco crema /Dry Residual cream	g/100g	/	58	60	62
6.2.2	Grassi del latte della crema/Milk fats of the cream	g/100g		22	23	24
7	Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics					
7.1	Aspetti generali / General Aspects					



Scheda Tecnica / Technical Sheet

KIT solo Crema Tiramisù (5 Vaschette) / **KIT Tiramisù Cream (5 Trays)**

Prodotto Surgelato - 5 Vaschette di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen**

Product – 5 x 600g Tiramisù Cream (5 Trays)

Codice Prodotto / **Product Code: PB01**

Emissione 08/07/2024

7.2	Parametri / Parameters	U.M.	Valore / Values
7.2.1	Conta mesofila totale / <i>Mesophilic total count</i> ISO 18593:2018 + UNI EN ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	u.f.c./g	<10 ⁴
7.2.2	Coliformi Totali / <i>Total Coliforms</i> ISO 18593:2018 + ISO 4832:2006	u.f.c./g	<100
7.2.3	<i>Staphylococcus aureus</i> UNI EN ISO 6888-2:2021	u.f.c./g	<100
7.2.4	<i>Pseudomonadaceae</i>	u.f.c./g	/
7.2.5	<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/25g) ISO 18593:2018 + AFNOR BKR 23/02 - 11/02	A/P	Assente / Absent
7.2.6	<i>Salmonella</i> (ufc/25g) AFNOR SOL 37/01-06/13	A/P	Assente / Absent
7.2.7	Lieviti / <i>Yeasts</i> ISO 18593:2018 + ISO 21527-1:2008	u.f.c./g	<1000
7.2.8	Muffe / <i>Moulds</i> ISO 18593:2018 + ISO 21527-1:2008	u.f.c./g	<1000

8.	Tecnologia di produzione / Production Technology
8.1	Aspetti generali / General Aspects
8.1.1	Conformemente ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004 e s.m.i, / In accordance with Reg. 178/2002, 852/2004 and s.a.a.

	Scheda Tecnica / Technical Sheet KIT solo Crema Tiramisù (5 Vaschette) / KIT Tiramisù Cream (5 Trays) Prodotto Surgelato - 5 Vaschehte di Crema di Tiramisù da 600 g / Frozen Product – 5 x 600g Tiramisù Cream (5 Trays) Codice Prodotto / Product Code: PB01	Emissione 08/07/2024
---	--	-----------------------------

9.	Clausole di garanzia / Warranty terms
9.1	Aspetti generali / General Aspects
9.1.1	Il prodotto non è O.G.M. ne' contiene ingredienti prodotti a partire da O.G.M. (Reg. 1829/2003 e Reg. 1830/2003 C.E.)/ <i>The product is not O.G.M. and it contains no ingredients produced from GMOs (Reg. 1829/2003 and Reg. 1830/2003 .E.C.)</i>
9.1.2	Il prodotto è conforme alla normativa europea vigente in materia di allergeni (Dir. 2003/89 C.E.) / <i>The product complies with European regulations in force regarding allergens (Dir. 2003/89 EC)</i>
9.1.3	Il prodotto conserva le sue caratteristiche organolettiche ed analitiche descritte nel presente documento per tutta la durata della shelf life se conservato in imballo integro, e secondo le modalità prescritte in etichetta./ <i>The product retains its organoleptic and analytical described herein for the duration of the shelf life if stored in undamaged packaging</i>