

	<p style="text-align: center;">Scheda Tecnica / Technical Sheet</p> <p style="text-align: center;">KIT solo Crema Tiramisù (6 Sacapoche) / KIT Tiramisù Cream (6 Sacapoche)</p> <p style="text-align: center;">Prodotto Surgelato - 6 Sacapoche di Crema di Tiramisù da 600 g / Frozen Product – 6 x 600g Tiramisù Cream (6 Sacapoche)</p> <p style="text-align: center;">Codice Prodotto / Product Code: PB01SAC</p>	<p style="text-align: right;">Emissione 01/11/2022</p>
---	---	--

1	Caratteristiche generali / General features
1.1.	Aspetti generali/General Aspects
1.1.1.	Prodotto Surgelato - Sac à Poche di Crema di Tiramisù / Frozen Product - Sac à Poche of Tiramisu Cream
1.2.	Packaging
1.2.1	Cartone contenente: 6 confezioni di crema di tiramisù da 600 g = 3.600 g / Carton containing 6 packs x 600 g = 3.600 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 (6 Sacapoche) / **KIT Tiramisù Cream (6 Sacapoche)**
Prodotto Surgelato - 6 Sacapoche di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen Product –**
6 x 600g Tiramisù Cream (6 Sacapoche)
Codice Prodotto / **Product Code: PB01SAC**

Emissione
01/11/2022

2.2.1

Ingredienti della crema tiramisù (op.1)

Mascarpone (panna di LATTE pastorizzata, LATTE pastorizzato, regolatore di acidità: acido lattico), zucchero, tuorlo d' UOVO pastorizzato, panna di LATTE UHT, sciroppo di glucosio, olio vegetale non idrogenato (palma), emulsionante: esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi; proteine del LATTE; addensanti: farina di semi di carruba, gomma di xanthano.

Ingredienti della crema tiramisù (op. 2)

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

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); sugar, pasteurized EGG yolk, UHT MILK cream, glucose syrup, un-hydrogenated vegetable oil (palm), emulsifiers: acetic esters of mono- and diglyceride fatty acids; MILK proteins; thickener: carob seed flour, xanthan gum.



Scheda Tecnica / **Technical Sheet**

KIT solo Crema Tiramisù (6 Sacapoche) / **KIT Tiramisù Cream (6 Sacapoche)**
Prodotto Surgelato - 6 Sacapoche di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen Product –**
6 x 600g Tiramisù Cream (6 Sacapoche)
Codice Prodotto / **Product Code: PB01SAC**

Emissione
01/11/2022

Tiramisù cream ingredients (op.2)

Mascarpone cheese (pasteurized MILK cream, pasteurized MILK, acidifying agent: lactic acid); sugar, pasteurized EGG yolk, UHT MILK cream, un-hydrogenated vegetable oil (palm), glucose syrup, emulsifiers: lactic esters of mono- and diglyceride fatty acids; sodium caseinate; thickener: carob seed flour, xanthan gum.

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

2.3 Valori nutrizionali /Nutritional values

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

3 Codificazioni durabilità / *Expiration coding*



Scheda Tecnica / **Technical Sheet**

KIT solo Crema Tiramisù (6 Sacapoche) / **KIT Tiramisù Cream (6 Sacapoche)**
 Prodotto Surgelato - 6 Sacapoche di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen Product –**
6 x 600g Tiramisù Cream (6 Sacapoche)
 Codice Prodotto / **Product Code: PB01SAC**

Emissione
01/11/2022

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

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.	



Scheda Tecnica / **Technical Sheet**

KIT solo Crema Tiramisù (6 Sacapoche) / **KIT Tiramisù Cream (6 Sacapoche)**
 Prodotto Surgelato - 6 Sacapoche di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen Product –**
6 x 600g Tiramisù Cream (6 Sacapoche)
 Codice Prodotto / **Product Code: PB01SAC**

Emissione
01/11/2022

5.2	Modalità espresse in etichetta / Methods expressed on the label
	<p>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. <i>In freezer at -18°C : see expiration date on the label</i> <i>Nel fridge at 2 – 4 °C : preserve at max. 5 days</i> <i>Once thawed the product can not be re-frozen.</i></p>
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 / <i>The product is in conformity with any representative samples provided to the customer for all aspects including those not explicitly specified</i>

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 (6 Sacapoche) / **KIT Tiramisù Cream (6 Sacapoche)**
 Prodotto Surgelato - 6 Sacapoche di Crema di Tiramisù da 600 g / **Frozen Product –**
6 x 600g Tiramisù Cream (6 Sacapoche)
 Codice Prodotto / **Product Code: PB01SAC**

Emissione
01/11/2022

7.2	Parametri / Parameters	U.M.	Valore / Values
7.2.1	Conta mesofila totale / <i>Mesophilic total count</i>	u.f.c./g	<10 ⁴
7.2.2	Enterobacteriaceae	u.f.c./g	<1000
7.2.3	Coliformi Totali / <i>Total Coliforms</i>	u.f.c./g	<100
7.2.4	Escherichia Coli	u.f.c./g	<10
7.2.5	Staphylococcus aureus	u.f.c./g	<100
7.2.6	Pseudomonadaceae	u.f.c./g	/
7.2.7	<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/25g)	A/P	Assente / Absent
7.2.8	Salmonella (ufc/25g)	A/P	Assente / Absent
7.2.9	Lieviti / <i>Yeasts</i>	u.f.c./g	<1000
7.2.10	Muffe / <i>Moulds</i>	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.

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.)/ The product is not O.G.M. and it contains no ingredients produced from GMOs (Reg. 1829/2003 and Reg. 1830/2003 .E.C.)
9.1.2	Il prodotto è conforme alla normativa europea vigente in materia di allergeni (Dir. 2003/89 C.E.) / The product complies with European regulations in force regarding allergens (Dir. 2003/89 EC)
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./ The product retains its organoleptic and analytical described herein for the duration of the shelf life if stored in undamaged packaging