


COPPA TIRAMISU

00047

NUOVA PASTICCERIA TORINO S.R.L.	A.6.12	Ediz. 01
	Schede tecniche prodotto finito	Rev. 03
		Febbraio 2017
	MANUALE DELLA QUALITA'	Pag. 1 di 2

Nome prodotto	Codice Prodotto	
	Product Code	
Product name	0231	
COPPA TIRAMISU'	Codice EAN	
	EAN CODE	
	8017657002310	
Descrizione del Prodotto		
Prodotto dolciario congelato: pan di spagna con liquore al caffè, crema allo zabaione, polvere di cacao.		
Product Description		
Frozen confectionery product: sponge cake with coffee liqueur, "zabaglione" cream, cocoa powder.		
Peso netto - Net weight		100 g x 12= 1200 g e
Da consumarsi preferibilmente entro - Best before end		12 mesi dalla data di produzione/12 months from production date
Ingredienti		
<p>panna (contiene latte); acqua; pan di Spagna: [uova; farina di frumento (contiene glutine); zucchero; destrosio; emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio]; zucchero; latte scremato reidratato; oli e grassi vegetali (girasole, palma); sciroppo di glucosio; grasso vegetale idrogenato (cocco); vino Marsala; tuorlo d'uovo; cacao per spolvero: [cacao; destrosio; zucchero; amido di patata; grasso vegetale frazionato (palmisto)]; latte intero; burro anidro (contiene latte); gelatina animale (da bovino); aromi; caffè solubile; farina di frumento (contiene glutine); amido [riso, frumento (contiene glutine), patate]; uova; alcool; amido modificato; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri poliglicerici degli acidi grassi, acido stearico; addensanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube; sale; correttori di acidità: acido citrico; coloranti: betacarotene; agente solubilizzante: glicole propilenico. Può contenere tracce di: arachidi, frutta in guscio, soia.</p>		
Ingredients		
<p>cream (contains milk); water; sponge cake: [eggs; wheat flour (contains glutine); sugar; dextrose; emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; raising agents: disodium diphosphate, bicarbonate of soda]; sugar; rehydrated skimmed milk; vegetable oil and fats (sunflower, palm); glucose syrup; Marsala wine; egg yolk; cocoa for dusting [cocoa; dextrose; sugar; potatoe starch; vegetable fat (palm kernel)]; milk; butter anhydrous (contains milk); gelatine (bovine); flavourings; instant coffee; wheat flour (contains glutine); starch [rice, wheat (contains glutine), potatoes]; eggs; alcohol; modified starch; emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, polyglycerol esters of fatty acids, stearic acid; thickener: sodium alginate, locust bean gum; salt; acidifiers: citric acid; colour: betacarotene; solubilising agent: propylene glycol. May contain traces of peanuts, nuts, soy.</p>		
Modalità di conservazione - Preservation	<ol style="list-style-type: none"> 1) Nello scomparto *** o **** (-18°C) 2) Consumare preferibilmente entro il termine minimo indicato sulla confezione 3) Condizioni di trasporto: trasportare con automezzi refrigerati a temperatura < -15° 	
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Must be stored in the *** o **** (-18°C) compartment 2) Eat by the "best before" date shown on the packet 3) Conditions of transport: with refrigerated trucks at temperature < -18°C 	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Prima dell'utilizzo tenere il prodotto in frigorifero a +4°C per 6/8 ore oppure a temperatura ambiente per 2/3 ore. 2) Può essere conservato successivamente in frigorifero a +4°C per 2/3 giorni. 		

COPPA TIRAMISU

00047

NUOVA PASTICCERIA TORINO S.R.L.	A.6.12	Ediz. 01
	Schede tecniche prodotto finito	Rev. 03
	MANUALE DELLA QUALITA'	Febbraio 2017
		Pag. 2 di 2

Modalità di consumo - How to serve	1) Thaw in the refrigerator at +4°C for 6/8 hours or at room temperature for 2/3 hours. 2) Once thawed, the product can be stored in the refrigerator at +4°C for 2/3 days.
---	--

Prodotto nello stabilimento di - Product of	Via Marchesi, 3 – 10093 Collegno (TO) – Italia
--	--

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information			
Carica Batterica – Total Count	1.000.000 ufc/g	Lieviti e Muffe – Yeast and Mold	<1000 ufc/g
Enterobacteriaceae	100 ufc/g	Salmonelle	Assente su 25 g / Absence on 25 g
E. coli	10 ufc/g	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g Absence on 25 g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g	Dati prelevati da: Accordo ARPA – Regione Piemonte – Dir. 27 Rev. 2 del 31/03/2006 e Reg. CE 2073/2005	

Allergeni - Allergenes				
Prodotti/Product	Presenza nel prodotto/ Presence in the product		Possibilità di cross contamination/ Possibility of cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten and gluten derivatives	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfishes and shellfish derivatives.		X		X
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and eggs derivatives.	X			
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and fish derivatives.		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanuts derivatives.		X	X	
Sola e prodotti a base di sola / Soy and soy derivatives		X	X	
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) / Milk and milk derivatives (understood the lactose).	X			
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agacchi, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts and nuts derivatives		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery derivatives		X		X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products to base of mustard		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds derivatives		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO2 / Sulphurous anhydride and sulphites > 10 mg / kg as SO2.		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and lupine derivatives		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and molluscs derivatives		X		X

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente; se si la colonna delle cross contamination non viene compilata/In the column "Presence" it intends that the allergen is present in the product because it is one ingredient or it is a constituent of one ingredient of it; if yes the cross contamination column is not filled

Valori nutrizionali per 100 g – Nutritional values for 100 g									
KCAL	294	KJ	1231	PROTEINE PROTEIN	3,3 g	CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	26,1 g	GRASSI FAT	19,6 g

Imballo - Packaging							
Materiale – Material							
Scatola – Box				Cartone colorato per alimenti – colored paperboard			
Pallet				Legno – Wood			
Dimensione scatola – Box size		Scatole per Strato (EURO)	Strati per EURO Pallet	Scatole per EURO Pallet	Altezza Pallet (comprensiva del pallet in legno)	Peso netto Pallet	Peso lordo Pallet
Atezza (Height)	13,5 cm	Boxes for Layer (EURO)	Layers for EURO Pallet	Boxes for EURO Pallet	Height Pallet	Net Weight	Gross Weight
Larghezza (Width)	22 cm	12	14	168	204 cm	202Kg	304 Kg
Lunghezza (Length)	32 cm						