

## SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET



Aggiornata al 10/05/2024 – Updated to 10/05/2024

Pagina - Page 1

|                                                 |                              |
|-------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Nome Prodotto:</b><br><b>Product Name:</b>   | <b>Tiramisù Savoiaro 70g</b> |
| <b>Codice Prodotto:</b><br><b>Product Code:</b> | <b>GNTIR070</b>              |



**Descrizione:** Savoiaro (11%) imbevuto con bagna al caffè (23%) e tuffato in una golosa crema al mascarpone (64%). Spolverato con un velo di cacao in polvere. Prodotto congelato.

**Ingredienti:** acqua, **latte** scremato reidratato, zucchero, grassi ed oli vegetali (olio di cocco, burro di cacao) in proporzione variabile, savoiardo (farina di **frumento**, zucchero, **uova** 26%, agenti lievitanti: E500 - E503, sciroppo di glucosio, sale), mascarpone 7% (**panna**, **latte**, correttore di acidità: E270), **latte**, sciroppo di glucosio, tuorlo d'**uovo**, proteine del **latte**, cacao magro in polvere 1%, caffè solubile 0,5%, amido modificato di mais, **burro** anidro, gelificante: E401, colorante: E160b(ii), aroma naturale. Può contenere **frutta a guscio**, **soia**, **senape**.

**Description:** Ladyfinger biscuit (11%) drenched with coffee (23%) and soaked with cream of mascarpone (64%). Sprinkled with a dusting of cocoa powder. Frozen product.

**Ingredients:** water, rehydrated skimmed **milk**, sugar, vegetable fats and oils (coconut oil, cocoa butter) in varying proportion, ladyfinger biscuit (**wheat** flour, sugar, **eggs** 26%, raising agents: E500-E503, glucose syrup, salt), mascarpone 7% (**cream**, **milk**, acidity regulator: E270), **milk**, glucose syrup, **egg** yolk, **milk** proteins, low fat cocoa powder 1%, soluble coffee 0,5%, modified corn starch, anhydrous **butter**, gelling agent: E401, coloring agent: E160b(ii), natural flavor. May contain **nuts**, **soy**, **mustard**.

| Allergeni - Allergens                                       |                            |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten      | <b>Presente - Presence</b> |
| Crostacei e derivati - Crustaceans and derivatives          |                            |
| Uova e derivati - Eggs and derivatives                      | <b>Presente - Presence</b> |
| Pesci e derivati - Fish and derivatives                     |                            |
| Arachidi - Peanuts                                          |                            |
| Soia e derivati - Soya                                      | <b>Cross Contamination</b> |
| Latte e derivati - Milk and derivatives                     | <b>Presente - Presence</b> |
| Frutta secca a guscio - Nuts                                | <b>Cross Contamination</b> |
| Semi di sesamo e derivati - Sesame seeds and derivatives    |                            |
| Sedano e derivati - Celery and derivatives                  |                            |
| Lupini e derivati - Lupins and derivatives                  |                            |
| Mostarda e derivati - Mustard and derivatives               | <b>Cross Contamination</b> |
| Biossido di Zolfo e Solfiti - Sulphur dioxide and sulphites |                            |

### DEANGELI SRL - GUSTI NOBILI

SEDE LEGALE: VIA BORGONUOVO 7 - 20121 MILANO (MI)

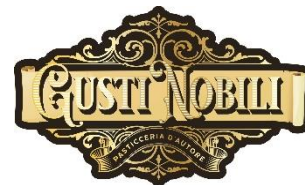
SEDE COMMERCIALE: VIALE DELLA REPUBBLICA 259 - 31100 TREVISO (TV)

www.gustinobili.com - info@gustinobili.com

P.IVA E Cod.Fiscale 04595410269 - Capitale Sociale: Euro 100.000 i.v.



# **SCHEMA TECNICA** **TECHNICAL SHEET**



Aggiornata al 10/05/2024 – Updated to 10/05/2024

Pagina - Page 2

| Valori Nutrizionali medi per 100g<br>Average Nutritional Values for 100g |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Energia - Energy                                                         | 1199 kJ - 287 kcal |
| Grassi - Fat                                                             | 17g                |
| - di cui saturi / of which saturated                                     | 14g                |
| Carboidrati - Carbohydrates                                              | 30g                |
| - di cui zuccheri / of which sugar                                       | 23g                |
| Proteine - Protein                                                       | 3,3g               |
| Sale - Salt                                                              | 0,13g              |

| Parametri Qualitativi - Qualitative parameters |                                                                      |                                  |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Consistenza - Texture                          | Colore - Colour                                                      | Sapore - Taste                   |
| IT - Semifreddo cremoso                        | IT - Semifreddo colore crema con superficie marrone tipico del cacao | IT - Dolce, tipico del tiramisù  |
| ENG - Creamy semifreddo                        | ENG - Semifreddo colour cream with typical cocoa brown top           | ENG - Sweet, typical of tiramisù |

## **Modalità di consumo - Serving instructions**

Estrarre dal congelatore e lasciare in frigorifero per 1 ora circa. Non ricongelare. Conservare in frigorifero, consumare entro 3 giorni dallo scongelamento.

Remove from the freezer and place in the fridge approx. 1 hour before eating. Do not re-freeze. Keep in the fridge, and eat within 3 days of defrosting

| Modalità di conservazione - Storage |                            |                  |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|
| Congelatore<br>Freezer              | Temperatura<br>Temperature | Shelf life       |
| ****/***                            | (-18 °C / 0 °F)            | 18 MESI / MONTHS |

| Parametri Microbiologici - Microbiological Parameters |                                     |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Parametro - Parameter                                 | Valore Limite - Limit               |
| Enterobacteriaceae                                    | < 100 UFC /g                        |
| Salmonella spp.                                       | Non rilevato/Not detectable in 25 g |
| Listeria Monocytogenes                                | Non rilevato/Not detectable in 25 g |

## **DEANGELI SRL - GUSTI NOBILI**

SEDE LEGALE: VIA BORGONUOVO 7 - 20121 MILANO (MI)

SEDE COMMERCIALE: VIALE DELLA REPUBBLICA 259 - 31100 TREVISO (TV)

www.gustinobili.com - info@gustinobili.com

P.IVA E Cod.Fiscale 04595410269 - Capitale Sociale: Euro 100.000 i.v.



# **SCHEMA TECNICA** **TECHNICAL SHEET**



Aggiornata al 10/05/2024 – Updated to 10/05/2024

Pagina - Page 3

## **Imballo Primario - Primary Packaging**

|                                          |                                          |                          |                 |                                                                                     |
|------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Vaschetta in carta in astuccio in carta. |                                          | Paper tray in paper box. |                 |  |
| <b>Peso Netto</b><br><b>Net weight</b>   | <b>Peso Lordo</b><br><b>Gross weight</b> | <b>Dimensioni Sizes</b>  | <b>EAN code</b> |                                                                                     |
| 70g                                      | 85g                                      | 13,5 x 6,0 x h 4,3 cm    | 8058150293980   |                                                                                     |

## **Master carton**

|                                        |                                          |                                                  |                                   |                 |
|----------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| <b>Peso Netto</b><br><b>Net weight</b> | <b>Peso Lordo</b><br><b>Gross weight</b> | <b>Numero di pezzi</b><br><b>Pack for Master</b> | <b>Dimensioni</b><br><b>Sizes</b> | <b>EAN code</b> |
| 840g                                   | 1130g                                    | 12                                               | 29,2 x 19,5 x h 9,4 cm            | 8058150293997   |

## **Pallettizzazione - Palletizing**

|                                                |                                                    |                                            |                                                  |                                               |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Dimensioni Pallet</b><br><b>Pallet Size</b> | <b>Master per piano</b><br><b>Master per layer</b> | <b>Piani Totali</b><br><b>Total layers</b> | <b>Master totali</b><br><b>Master per Pallet</b> | <b>Altezza Pallet</b><br><b>Pallet height</b> |
| 80 x 120 cm                                    | 15                                                 | 18                                         | 270                                              | 185 cm                                        |

## **DEANGELI SRL - GUSTI NOBILI**

SEDE LEGALE: VIA BORGONUOVO 7 - 20121 MILANO (MI)  
 SEDE COMMERCIALE: VIALE DELLA REPUBBLICA 259 - 31100 TREVISO (TV)  
 www.gustinobili.com - info@gustinobili.com  
 P.IVA E Cod.Fiscale 04595410269 - Capitale Sociale: Euro 100.000 i.v.

