



SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev. 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PD1050	TIRAMISÙ BIG	8032595160533	Rev.4 del 02/04/2022

DIMENSIONI			STOCCAGGIO
Peso: Gr 1800	Formato: Vaschetta	240 ct per pallet	Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.
Pz 1	Confezione: 334x265x73 mm	10 ct per 24 strati	
COMPONENTI			SCADENZA
Strati di pan di spagna bagnati al caffè con crema zabaione e mascarpone fresco			18 mesi dalla data di produzione
NOTE			METODO DI CONSUMO
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Rimuovere la vaschetta e scongelare 3-4h prima del consumo

INGREDIENTI

pan di spagna (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVO, acqua, emulsionante (E471), agenti lievitanti (E450i, E500ii), sciroppo di glucosio, sale), zucchero, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, MASCARPONE 4% (PANNA, LATTE, acidificante (E270)), tuorlo d'UOVO, PANNA, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, alcool, stabilizzanti (E420ii, E440), margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), amido modificato di mais, caffè in polvere, zucchero da spolvero (destrosio, amido di FRUMENTO, grassi vegetali di palmisto e cocco, aroma), polvere di cacao (cacao in polvere, correttore di acidità (E501), vanillina), proteine del LATTE, coloranti (E150a, E160a), vino marsala, amido di riso, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), aromi, fibre vegetali, addensanti (E401, E410), sale. Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	263,52
Kjoule	1102,81
Grassi	12,59
di cui saturi	9,65
Carboidrati	31,57
di cui zuccheri	20,22
Proteine	3,57
Fibre alimentari	0,55
Sale	0,31
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Enterobatteriacee	<100 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

ELENCO ALLERGENI X [presente] O [contaminazione crociata]	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	X
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
Soia e prodotti a base di soia	X
Senape e prodotti a base di senape	O
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
Sedano e prodotti a base di sedano	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	O
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

DIMENSIONS		
Weight: Gr 1800	Format: Bowl	240 boxes per pallet
Pz 1	Packing: 334x265x73 mm	10 boxex for 24 layers
COMPONENTS		
Layers of sponge cake soaked with coffee with zabaglione cream and fresh mascarpone		
NOTES		
This product is OGM free		

TO PRESERVE	
Store at -18°C for 18 months from date of manufacture. Once defrosted store at +4 ° C. for 1-2 days and don't refreeze	
SHELF LIFE	
18 month from date of manufacture	
TO CONSUME	
Remove the tub and defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS

sponge cake (WHEAT flour, sugar, EGG, water, emulsifier (E471), raising agents (E450i, E500ii), glucose syrup, salt), sugar, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, MASCARPONE 4% (CREAM, MILK, acidity regulator (E270)), EGG yolk, CREAM, skimmed MILK powdered, glucose syrup, alcohol, stabilizers (E420ii, E440), margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), modified corn starch, coffee powder, sugar for dusting (dextrose, WHEAT starch, vegetable fats from palm kernel and coconut, flavoring), cocoa powder (cocoa powder, acidity regulator (E501), vanillin), MILK proteins, dyes (E150a, E160a), marsala wine, rice starch, emulsifiers (E471, SOY lecithin), flavorings, vegetable fibres, thickeners (E401, E410), salt. May contain traces of: PEANUTS, NUTS, MUSTARD, SULPHUR DIOXIDE

NUTRITIONAL VALUES [Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	263,52
Kjoule	1102,81
Fats	12,59
of which saturated fatty acids	9,65
Carbohydrates	31,57
in which sugars	20,22
Proteins	3,57
Fiber	0,55
Salt	0,31
MICROBIOLOGICAL INFORMATION	
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

ALLERGENS X [presence] O [cross contamination]	
Cereals containing gluten and derivatives	X
Crustaceans and product made up of crustaceans	
Eggs and product made up of eggs	X
Fish and product made up of fish	
Peanuts and product made up of peanuts	O
Soy and product made up of soy	X
Mustard and product made up of mustard	O
Sesame seeds and derivatives	
Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
Celery and product made up of celery	
Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	O
Lupin and products based on lupins	
Shellfish and shellfish products	

Martinucci s.r.l.

Zona Industriale 73040 Specchia [LE] – Tel +39(0)833539566 Fax +39(0)833535483
P.IVA 03636870754 – REA 234945 – VAT NUMBER IT03636870754

www.martinucci1950.com