

**PLANET'GLACE**

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Pagina 1 di 2

Mrq05_04

Rif. PRD05_01

Revisione: 0

Data: 19/04/2013

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Tiramisù imperiale
Codice prodotto/ Product code	PC098P
Codice doganale/Custom code	21069098
Descrizione Prodotto/Product description:	Ingrediente composto in pasta per gelati e prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto/ <i>Semi-finished product in paste for Italian ice-cream/gelato and pastry, only for industry and artisan laboratories. Not allowed for direct consumption.</i>
Ingredienti/Ingredients:	Sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, vino marsala, tuorlo d'UOVO, MASCARPONE fresco, caffè concentrato, LATTE intero concentrato zuccherato, aromi, coloranti: E150a, E160a; addensante: E1422; emulsionante: E471. <i>Sugar syrup (sugar, water), glucose syrup, marsala wine, EGG yolks, fresh MASCARPONE cheese, concentrated coffee, full cream sweetened condensed MILK, flavours, colours: plain caramel, beta carotene; thickener: modified starch; emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids.</i>
Confezione/Packaging	Kg 3 x 2 secchielli/ cartone Kg 3 x 2 buckets/box
Pallettizzazione/Pallet size	80 cartoni/80 boxes in 1 pallet
Dosaggio/Recommended dosage	70 -100g per litro di miscela base stabilizzata /70-100 g per liter of mix.
Termine minimo conservazione (mesi)/Best before (Months)	36 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti e asciutti.



PLANET'GLACE
 SARL MARIANNE EXPORT
 BP4 - 33770 SALLES
 Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14
 contact@planetglace.com

Pagina 2 di 2

Mrq05_04
 Rif. PRD05_01
 Revisione: 0
 Data: 19/04/2013

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

	<p><i>36 Months, store in a cool a dry place. After each use reseal the package and keep in a clean and fresh place. Mix with clean and dry instruments only.</i></p>																											
<p>Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ <i>Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)</i></p>	<table> <tr> <td>Valore energetico/Energy value</td> <td>264 Kcal</td> <td>1106 KJ</td> </tr> <tr> <td>Grassi/Fats</td> <td>1,90 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/Saturates</td> <td>1,30 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td> <td>59,00 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/Sugar</td> <td>49,00 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ polyols</td> <td>0,00 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibre/Fibres</td> <td>0,00 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td> <td>0,00 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sale/Salt</td> <td>0,02 g / 100g</td> <td></td> </tr> </table>	Valore energetico/Energy value	264 Kcal	1106 KJ	Grassi/Fats	1,90 g / 100g		di cui saturi/Saturates	1,30 g / 100g		Carboidrati/Carbohydrates	59,00 g / 100g		-zuccheri/Sugar	49,00 g / 100g		-polialcoli/ polyols	0,00 g / 100g		Fibre/Fibres	0,00 g / 100g		Proteine/Proteins	0,00 g / 100g		Sale/Salt	0,02 g / 100g	
Valore energetico/Energy value	264 Kcal	1106 KJ																										
Grassi/Fats	1,90 g / 100g																											
di cui saturi/Saturates	1,30 g / 100g																											
Carboidrati/Carbohydrates	59,00 g / 100g																											
-zuccheri/Sugar	49,00 g / 100g																											
-polialcoli/ polyols	0,00 g / 100g																											
Fibre/Fibres	0,00 g / 100g																											
Proteine/Proteins	0,00 g / 100g																											
Sale/Salt	0,02 g / 100g																											
<p>Analisi microbiologiche/ Microbiological Analysis</p>	<table> <tr> <td>Total Plate Count/CBT</td> <td>< 5000 cfu/g in 5 s.u.</td> </tr> <tr> <td>Coliforms/ Coliformi</td> <td><10 cfu/g</td> </tr> <tr> <td>Staph. Aureus</td> <td>assente/ absent</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente/ absent</td> </tr> </table>	Total Plate Count/CBT	< 5000 cfu/g in 5 s.u.	Coliforms/ Coliformi	<10 cfu/g	Staph. Aureus	assente/ absent	Salmonella	assente/ absent																			
Total Plate Count/CBT	< 5000 cfu/g in 5 s.u.																											
Coliforms/ Coliformi	<10 cfu/g																											
Staph. Aureus	assente/ absent																											
Salmonella	assente/ absent																											
<p>Dichiarazione OGM/GMO Declaration</p>	<p>Il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati. <i>The product have been produced without the use of genetically modified organisms and / or products derived from these.</i></p>																											
<p>Allergeni/Allergens (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE/ Allergens Annex IIIa Directive 2003/89/CE)</p>	<p>La presenza di allergeni come ingrediente viene dichiarata all'interno della lista ingredienti. Nello stabilimento di produzione sono presenti: Latte e derivati, uova, soia, frutta a guscio. <i>The presence of the allergen as an ingredient is declared in the ingredient list. Produced in a plant where milk and milk derivates, eggs, soy, nuts are used.</i></p>																											
<p>Dichiarazione/Declaration</p>	<p>Il prodotto è fabbricato in conformità al Reg. 178/2002 CE, al Reg 852/2004 CE, al Reg 853/2004, al Reg 2073/2005 e successive modifiche. <i>The product is manufactured in accordance with Reg. 178/2002, with Reg 852/2004 CE, with Reg 853/2004, with Reg 2073/2005 and amended.</i></p>																											

Revisione/Revision 01/16	Data/Date: 12/04/16	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---