



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 775 TIRAMISU'	Rev 01 del 03/07 Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere per tiramisù: preparato in polvere per la preparazione di Tiramisù morbido e cremoso.

IMPIEGO

Ideale per preparare con grande facilità, un dessert tradizionale, e per realizzare altri dolci al cucchiaino, stemperando il preparato con la panna si ottiene una fragrante crema al mascarpone, da completare con savoiardi e caffè.

INGREDIENTI

Zucchero, glucosio disidratato, grasso vegetale non idrogenato (cocco), amido modificato di patata, aromi, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, coloranti: curcumina, annatto, addensanti: gelatina animale (bovina), carragenina.

Possibili tracce di OVOPRODOTTI, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto Colore giallo pastello
Odore Tipico
Sapore Caratteristico
Consistenza Morbida

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto è microbiologicamente stabile a temperatura ambiente.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le materie prime, una volta controllate e pesate, vengono miscelate. Successivamente il tutto è trasferito in una vasca "polmone" per il dosaggio nelle buste. Queste vengono poi etichettate con lotto di produzione e data di scadenza. Infine segue l'incartonnamento.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 27.04.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 775 TIRAMISU'	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: astuccio con 5 buste
Peso netto: 0,900 kg
Formato di vendita: 4 astucci

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9-15 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato
Lunghezza: 165,0 mm
Larghezza: 150,0 mm
Peso imballo: 11,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone
Lunghezza: 100,0 mm
Larghezza: 150,0 mm
Altezza: 215,0 mm
Peso imballo primario esterno: 71,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 220,0 mm
Altezza imballo secondario: 225,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*220*225
Peso imballo secondario: 240,00 g

Ultimo aggiornamento: 27.04.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 775

TIRAMISU'

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 15

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 105

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 112

CODICI EAN

EAN13: 8004980007754

ITF14: 08004980107751

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1751 kJ

Energia: 419 kcal

Grassi: 5,8 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 90,0 g

di cui zuccheri: 85,0 g

Proteine: 0,7 g

Sale: 0,05 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 27.04.2016

Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 775 TIRAMISU'	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 27.04.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ