

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

Aggiornata al 26/02/2025 - Updated to 26/02/2025

Pagina - Page 1

|                                                 |                                                                  |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Nome Prodotto:</b><br><b>Product Name:</b>   | <b>Tiramisù Savoiaro 1100g</b><br><b>Tiramisù Savoiaro 1100g</b> |
| <b>Codice Prodotto:</b><br><b>Product Code:</b> | <b>155</b>                                                       |



**Descrizione:** Savoiaro (15%) imbevuti in bagna (30%) al caffè ricoperti da semifreddo (54%) al mascarpone e spolverati con cacao magro in polvere. Prodotto congelato.

**Ingredienti:** acqua, savoiardi 15% (farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVA** 26%, agenti lievitanti: E500 - E503, sciroppo di glucosio, sale), zucchero, **PANNA**, **LATTE** scremato reidratato, miscela di grassi e oli vegetali (olio di cocco, burro di cacao) in proporzione variabile, mascarpone 6% (**PANNA**, **LATTE**, correttore di acidità: E270), sciroppo di glucosio, vino marsala, tuorlo d'**UOVO** 2%, proteine del **LATTE**, caffè solubile 0,7%, cacao magro in polvere 0,5%, farina di **FRUMENTO**, amido modificato di mais, gelificante: E401. Può contenere **SOIA**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SENAPE**. Contiene alcol.

**Description:** Ladyfinger biscuits (15%) soaked in coffee syrup (30%) covered by a mascarpone semifreddo (54%) and dusted with low fat cocoa powder. Frozen product.

**Ingredients:** water, ladyfinger biscuits 15% (**WHEAT** flour, sugar, **EGGS** 26%, raising agents: E500 - E503, glucose syrup, salt), sugar, **CREAM**, rehydrated skimmed **MILK**, mix of vegetable fats and oils (coconut oil, cocoa butter) in varying proportion, mascarpone 6% (**CREAM**, **MILK**, acidity regulator: E270), glucose syrup, marsala wine, **EGG** yolk 2%, **MILK** proteins, soluble coffee 0,7%, low fat cocoa powder 0,5%, **WHEAT** flour, modified corn starch, gelling agent: E401. May contain **SOY**, **NUTS**, **MUSTARD**. Contain alcohol.

| <b>Allergeni - Allergens</b>                                |                            |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 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 |                            |

## **DOLCERIA ALBA S.P.A.**

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

[www.dolceriaalba.it](http://www.dolceriaalba.it) [dolceria@dolceriaalba.it](mailto:dolceria@dolceriaalba.it)

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.

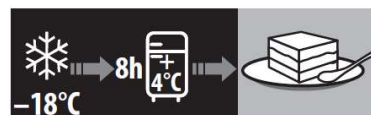


| Valori Nutrizionali medi per 100g<br>Average Nutritional Values for 100g |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Energia - Energy                                                         | 1164 kJ - 278 kcal |
| Grassi - Fat                                                             | 15g                |
| - di cui saturi / of which saturated                                     | 12g                |
| Carboidrati - Carbohydrates                                              | 32g                |
| - di cui zuccheri / of which sugar                                       | 25g                |
| Proteine - Protein                                                       | 3,3g               |
| Sale - Salt                                                              | 0,1g               |

| Parametri Qualitativi - Qualitative parameters |                                                                       |                                  |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Consistenza - Texture                          | Colore - Colour                                                       | Sapore - Taste                   |
| IT - Semifreddo cremoso e savoiardi morbidi    | IT - Copertura del tipico marrone del cacao e semifreddo bianco panna | IT - Dolce, tipico del tiramisù  |
| ENG - Creamy semifreddo and soft ladyfingers   | ENG - Cover of the typical cocoa brown and white cream semifreddo     | ENG - Sweet, typical of tiramisù |

| Modalità di conservazione - Storage           |                            |                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------|------------------|
| Congelatore<br>Freezer                        | Temperatura<br>Temperature | Shelf life       |
| ****/***                                      | (-18 °C / 0 °F)            | 18 MESI / MONTHS |
| Nel comparto<br>del ghiaccio/In<br>the Icebox | (-3 °C / 26 °F)            | 3 GIORNI / DAYS  |

Modalità di consumo - Serving instructions



Prima del consumo estrarre dal congelatore e lasciare in frigorifero per 8 ore circa. Non ricongelare. Conservare in frigorifero, consumare entro 3 giorni dallo scongelamento.

Remove from the freezer and place in the fridge approx. 8 hours before eating. Do not re-freeze. Keep in the fridge, and eat within 3 days of defrosting.

| Parametri Microbiologici - Microbiological Parameters |                       |
|-------------------------------------------------------|-----------------------|
| Parametro - Parameter                                 | Valore Limite - Limit |
| Enterobacteriaceae                                    | < 100 UFC / g         |
| Salmonella spp.                                       | Absence/25 g          |
| Listeria Monocytogenes                                | Absence/25g           |

**DOLCERIA ALBA S.P.A.**

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



# SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

Aggiornata al 26/02/2025 - Updated to 26/02/2025

Pagina - Page 3

## Imballo Primario - Primary Packaging

|                                                          |                                            |                                                  |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Vassoio in PET marrone con coperchio in PET trasparente. |                                            | Brown PET Tray with PET transparent cover.       |  |
| <b>Peso Netto</b><br>Net weight<br>1100g                 | <b>Peso Lordo</b><br>Gross weight<br>1184g | <b>Dimensioni</b><br>Sizes<br>37 x 14,5 x h 6 cm |                                                                                     |

## Imballo Secondario - Secondary Packaging

| <b>Peso Netto</b><br>Net weight | <b>Peso Lordo</b><br>Gross weight | <b>Porzioni</b><br>Servings per package | <b>Dimensioni</b><br>Sizes | <b>EAN code</b> |  |
|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1100g                           | 1331g                             | 11                                      | 38,5 x 16 x h 8 cm         | 8033120551550   |                                                                                      |

## Pallettizzazione - Palletizing

| <b>Dimensioni Pallet</b><br>Pallet Size | <b>Master per piano</b><br>Master per layer | <b>Piani Totali</b><br>Total layers | <b>Master totali</b><br>Master per Pallet | <b>Altezza Pallet</b><br>Pallet height |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| 80 x 120 cm                             | 15                                          | 21                                  | 315                                       | 183 cm                                 |

### DOLCERIA ALBA S.P.A.

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

[www.dolceriaalba.it](http://www.dolceriaalba.it) [dolceria@dolceriaalba.it](mailto:dolceria@dolceriaalba.it)

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.

