



SCHEDA TECNICA
MACARON TIRAMISÙ

Rev.1.1
20/11/20
Pag. 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI

LABORATORIO DI PRODUZIONE:
Pasticceria Marisa, via Roma 422,
35010 Arsego di San Giorgio delle Pertiche (PD)



NOME PRODOTTO:
MACARON AL TIRAMISÙ

CODICE PRODOTTO: MA-0025

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Biscotto morbido alla mandorla farcito con crema al mascarpone e caffè (37%)

CATEGORIA: MACARON

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto di pasticceria fresca

INGREDIENTI

Guscio macaron: zucchero, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), farina di **mandorle**, albume d'**uovo** in polvere, acqua, amido di mais, coloranti (acqua, colorante (**tartrazina**, **ponceau 4R**, blu patentato) (***può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini**), alcool etilico, aroma vaniglia). Crema al tiramisù (37%): cioccolato bianco 35% (43%) (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **mascarpone** (28%) (**panna**, correttore di acidità (acido citrico)), estratto di caffè, **latte** scremato, **latte** intero.

INFORMAZIONI DI VENDITA

PACKAGING - IMBALLO DI VENDITA	scatola di cartone bianco 30 x 40 x h 6 cm - contiene 2 blister da 36 pz monogusto
IMBALLO ESTERNO	cartone 30 x 40 x h 6 cm
N° PZ PER IMBALLO	2 blister da 36 pz - totale 72 pz
PESO NETTO/LORDO MACARON	netto singolo 19 g - peso blister da 36 pz lordo 740 g

Pasticceria Marisa srl
Via Roma 422 – 35010 San Giorgio delle Pertiche (PD)
Tel/Fax 049-9330079 – Cellulare 347-0356053
P.IVA 05122040289
E-mail info@pasticceriamarisa.it - PEC pasticceriamarisa@pec.it



SCHEDA TECNICA
MACARON TIRAMISÙ

Rev.1.1
20/11/20
Pag. 2 di 3

INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE E CONSUMO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	<u>Prodotto fresco deperibile - Mantenere inalterata sempre la catena del freddo</u>
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto a -18°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE A -18°C	180 giorni data spedizione
TEMPERATURA DI CONSUMO	+4°C < +10°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE A +4°C	5 giorni
NOTE DI LAVORAZIONE	Lasciare temperare il prodotto in frigorifero a +4°C per c.a. 1h prima del consumo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100g		*GDA per 100g
Kcal/100g	372,97	19%
KJ/g	1559,37	
GRASSI	19,15	27%
di cui SATURI	7,93	40%
CARBOIDRATI	42,03	16%
di cui ZUCCHERI	39,77	44%
FIBRE	3,65	
PROTEINE	6,30	13%
SALE	0,06	1%
I valori nutrizionali sono stati ottenuti tramite calcolo matematico		*GDA = Assunzione di riferimento per un adulto (8400Kj/2000Kcal)

CARATTERISTICHE IGIENICHE SANITARIE

Microorganismi a 30°C:	Inferiore 10.000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> :	Inferiore 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C:	Inferiore 10 UFC/g
Salmonella:	Assente in 25 g
Muffe:	Inferiore 1000 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Assente in 25 g



SCHEDA TECNICA
MACARON TIRAMISÙ

Rev.1.1
20/11/20
Pag. 3 di 3

ALLERGENI

Allergeni (Reg. Ce 1169/2011)	Presenza nel prodotto	Possibile cross-contaminazione	Non presenti
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti derivati			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati)	X		
Sedano e prodotti derivati			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Anidride solforosa a solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

OGM (2003/1829/CE e 2003/1830/CE):

Non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM