

RGSEAA 26.13275/GC	FICHA TÉCNICA	Ref. <b>11</b>
<b>TIRAMISÚ</b>		
Fecha de aprobación: 14/04/2021	Versión: 01	Código EAN:

## Descripción

Producto de pastelería refrigerado elaborado sin tratamiento térmico.

## Lista de ingredientes

1 NATA: agua, grasa vegetal (palma completamente hidrogenada), azúcar, emulsionante: E-472b, E-322, sorbitol, proteínas de LECHE, estabilizante: E-460i, sal, regulador de acidez: E-331, E-339ii, aroma, colorante: E-160a.

2 Plancha de bizcocho de chocolate: harina de TRIGO, HUEVO, azúcar, agua, clara de HUEVO, cacao granulado (azúcar, cacao en polvo desgrasado (25%), emulgente: lecitina de SOJA, sal, aroma de cacao), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos: E-471, soporte: propilenglicol: E-1520, ésteres de propilenglicol: E-477, emulgente: E-470a), cacao negro, impulsor (gasificante: E-500ii, E-450, antiaglomerante: E-170, E-470b, almidón de maíz), humectante (dextrosa, humectante: E-420i), conservador: E-202.

3 Caladillo: agua, azúcar, conservador: E-202, cáscara de limón, canela en rama.

4 Conservador: E-202.

5 Agua.

6 Azúcar.

7 Crema mascarpone: LECHE entera en polvo, dextrosa, LACTOSA, LECHE desnatada, en polvo, NATA en polvo, proteínas de LECHE, aromas.

8 Cacao en polvo.

9 Café molido.

10 Ron

## Aspecto del producto comercializado

Descripción	Aspecto
Olor	Café y cacao
Color	Característico blanco y negro
Textura	Gelatinosa

Condiciones de conservación	Condiciones de uso	Vida útil
Refrigeración a una temperatura entre 0°C y 4°C.	Abrir envase y consumir.	25 días

## Información nutricional media por 100 g

Valor energético	1034,2Kj/247,5Kcal
Proteínas	2,7 g
Grasas	12,7 g
de las cuales: saturadas	11,0 g
Hidratos de carbono	30,0 g
de los cuales: azúcares	25,8 g
Sal	0,5 g

## Especificaciones microbiológicas del producto

Microorganismo	Normativa aplicada	Límite
Aerobios mesófilos totales		1x10 <sup>5</sup> ufc/g
Enterobacterias		1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Escherichia coli		<1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Estafilococos aureus		1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Mohos y levaduras		5x10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella spp		Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	R(CE) 2073/2005 modificado R(CE)1441/2007	Ausencia/25g

## Sustancias que causan alergias alimentarias

Alérgenos	Contiene	Trazas
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas y productos derivados).	SI	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos base de huevo.	SI	SI
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuete.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	SI	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI	SI
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Australia y productos derivados).	NO	SI
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO

## Formato de presentación

Peso neto/ud.	Nº uds/envase	Envase	Envasado	Embalaje	Etiqueta
200g	1	Tarrina de plástico	Hermético con precinto de seguridad		Adhesiva

## Declaración OMG

Este producto NO es de origen genéticamente modificado conforme a la normativa europea EC/2003/1830 y EC/2003/1829.

## Irradiación

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva Comunitaria 1999/2.

## Declaración colorantes azoicos

Este producto NO contiene colorantes azoicos en cumplimiento del Reglamento (CE) 1333/2008.

### Observaciones

Ficha técnica sujeta a cambios por los procesos de producción. Consultar al fabricante.  
La información anterior se proporciona sólo para nuestros clientes (y no nos responsabilizamos por terceros) y reflejan nuestro conocimiento y experiencia actuales.