

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	09-145 Preparado para tiramisú <i>Producto semiacabado en polvo para repostería</i>
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de fabricación
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EL PRODUCTO EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. EL PRODUCTO TERMINADO DEBE CONSERVARSE EN EL FRIGORÍFICO (+4 °C).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Dextrosa, azúcar, jarabe de glucosa, grasas vegetales de palma, gelatina alimentaria, almidón modificado, café soluble, proteínas de **la leche**, aromas, espesante: E407, colorante: E160a.

Directiva CE 2003/89 y modificaciones posteriores. – Alérgenos: contiene leche y derivados.

Puede contener **huevo, frutos secos, cacahuetes y sésamo. Reg.**

UE 828/2014 – Sin gluten

Peso neto	3360 g
Envase primario	Bolsa de plástico multicapa [Bolsa (Other 7)→ Plástico]
Envase secundario	Estuche [Cartón (C/PAP81)→ Papel]
Embalaje terciario	Cartón [Cartón ondulado (PAP20)→ Papel]
Unidad de venta	Caja de cartón compuesta por 2 estuches – Cada estuche contiene 7 sobres de 240 g
Dimensiones de la caja	250 x 225 x 240 h (mm)
Paletización	15 cajas por capa – 3 capas por palé

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: preparado en polvo.

Color: amarillo claro con granitos oscuros de café soluble visibles. Sabor: dulce, con delicadas notas de café.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores.

pH: $7,0 \pm 0,2$ en solución acuosa al 10 %

Humedad: 2 % máx.

Cenizas: 8 %

Cuerpos extraños: ausentes

Metales pesados: dentro de los límites legales.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores

Carga bacteriana mesófila: < 1000 UFC/1 g Mohos: <

10 UFC/1 g

Levaduras: < 10 UFC/1 g

Coliformes: < 12 UFC/1 g en 4 muestras y no más de 110 UFC/1 g en 1 muestra. *Staphylococcus aureus*: < 0,3 UFC/1 g en 4 muestras.

Salmonella: ausente en 25 g.

PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

- 1) Diluir un sobre de producto en 1 litro de nata fresca y fría de la nevera
- 2) Bate la mezcla con una batidora de mano durante unos 2 minutos.
- 3) Colocar una capa de bizcochos de soletilla mojados en café en el fondo de una fuente, cubrir con la crema de tiramisú, alternando las capas hasta llenar el recipiente.
- 4) Tras unas 3-4 horas en el frigorífico a +4 °C, el tiramisú estará listo. Espolvorear con cacao, cortar en porciones, decorar al gusto y servir.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO SEMIELABORADO

Energía: 1900 kJ / 454 kcal

Grasas: 11 g

- de los cuales ácidos grasos

saturados: 8,0 g Hidratos de carbono: 79 g

- de los cuales azúcares:

68 g Proteínas: 9,8 g

Sal: 0,01 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004