

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 67310
Denominación comercial: MINI TIRAMISU
Denominación legal: Producto de pastelería ultracongelado
Código EAN caja: 8424465673104
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465987119

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 545 días
Vida útil secundaria: 3 días en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 1 - 2 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado. Descongelar durante 1-2 horas a temperatura ambiente.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Agua, bizcocho de soletilla 23% (harina de TRIGO, azúcar, HUEVOS, jarabe de glucosa, gasificantes (E500, E503), aromas, sal), azúcar, MASCARPONE 6,5% (crema de LECHE, acidulante (E330)), grasas vegetales (palma, palmiste, coco), proteína de LECHE, cacao en polvo 1.9%, vino Marsala, jarabe de glucosa-fructosa, dextrosa, almidón modificado, café soluble 0.7%, alcohol 0.7%, emulsionantes (E471, E472e, SOJA lecitina),estabilizantes (E420, E463), yema de HUEVO, almidón de TRIGO, fibras de verduras, aromas, espesantes (E412, E415),sal, colorante (E160a).

Puede contener trazas de: frutos de cáscara.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	X
Nueces de Brasil	-	X
Pistachos	-	X
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	-	1011 kJ
	-	241 kcal
Grasas	-	9,0 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	7,2 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	1,4 g
- ácidos grasos poliinsaturados	-	0,4 g
- ácidos grasos trans	-	0,05 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	36 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	29 g
Fibra Alimentaria	-	1,7 g
Proteínas	-	3,0 g
Sal	0,00 g	0,14 g
Sodio	-	56 mg
Colesterol	-	190 mg

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	100	110	120
- Masa (g)		110	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	105	110	115
Ancho (mm)	60	70	80
Alto (mm)	40	50	60
Peso aproximado producto cocido	-		Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: -

Olor: -

Sabor: -

Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	1	-	1,0e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	160,00	7,00	-	1,20
Medidas internas (mm)	369x228x69	-	-	-
Medidas externas (mm)	375x240x75	100x180x0	-	60x120x20
Material	-	-	-	-
Grosor (mm)	3,00	0,50	-	0,70
Color (mm)	Blanco	Blanco	-	Marrón
Reciclable*	+	+	-	+

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
10	1,1	1,25

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
10	22	220	300	1,8	-

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.