



FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.
C/ Tecnología, 19.
08840 Viladecans (Barcelona)

ARTÍCULO: CDO NY CHEES CAKE 6X561G BOX

REFERENCIA: 12791601

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para tarta de queso.

Ingredientes: **RELLENO:** Azúcar, QUESO mascarpone (24%), LECHE desnatada fermentada, clara de HUEVO, almidón de patata, espesantes (E404, E415, E466), estabilizantes (E450, E339), aromas, sal. Puede contener gluten. **GALLETA:** Harina de TRIGO, azúcar, yema de HUEVO, maltodextrina, zumo de limón concentrado, aromas. Puede contener leche.

Modo de Preparación: **Galleta:** 145g de preparado para galleta para 50g de mantequilla a temperatura ambiente y 25ml de agua.

1. Añade el preparado en un bol junto con la mantequilla y el agua.

2. Amasa hasta conseguir la consistencia deseada.

3. Extiende la masa en el fondo y los lados de un molde (22cm de diámetro), previamente untado con mantequilla.

Mezcla para el relleno: 416g de preparado para el relleno para 215ml de leche fría (semidesnatada) y 750ml de nata (30% de materia grasa).

1. Mezcla el contenido del sobre con la leche y la nata.

2. Bátelos suavemente durante 1 minuto hasta obtener una textura suave y cremosa.

3. Vierte la mezcla en el molde donde se ha extendido la galleta previamente, y hornea de 1 h 15 min. a 1 h 30 min. (horno con ventilación), hasta que esté ligeramente dorado.

4. Refrigera la tarta al menos 4 horas antes de servir.

Sugerencia: En vez de nata también se puede usar Krona Pastelera.

Fecha: Spec. 22/09/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	1827 / 444
Grasas (g)	14
de las cuales saturadas (g)	8,7
Hidratos de carbono (g)	69
de los cuales azúcares (g)	50
Fibra alimentaria (g)	1,7
Proteínas (g)	11
Sal (g)	0,62

Fecha: Spec. 22/09/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 561 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez preparada la tarta, refrigerar y consumir en un plazo máximo de 48 horas.

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad de agua	0,2	0,3	
Agua (%)		6	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)		100
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		10
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		100

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	SI		
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI		
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011

La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 4

LCON 66391808IS / 1
Fecha LCON: 22/09/2015
Fecha última revisión: 06/02/2019
Fecha creación: 20/04/2015

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación