



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** CDO TIRAMISU SIN GLUTEN 6X2X245G BOX EB

**REFERENCIA:** 67322596

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para crema sabor tiramisú. Sin gluten

**Ingredientes:** Azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, **QUESO** mascarpone (4,2%), almidón modificado de patata, almidón de guisante, gelatina de vacuno, aromas, espesantes (alginato cálcico, goma xantana), cúrcuma, estabilizantes (difosfatos, fosfatos de sodio), yema de **HUEVO** deshidratada. Puede contener soja y frutos de cáscara

**Preparación:** Verter 1 L de nata en un recipiente y añadir un sobre de producto. Para obtener una consistencia más ligera, utilizar 750 ml de nata y 250 ml de leche. Mezclar durante 2 minutos con una batidora eléctrica a velocidad media. Poner el bizcocho en una bandeja y mojar con café. Añadir la crema preparada anteriormente. Repetir tantas veces como capas desee. Espolvorear cacao en la parte superior de la tarta. Refrigerar al menos 30 minutos antes de servir. 2-5°C

| Preparado (sobres) | Nata | Porciones (52g) |
|--------------------|------|-----------------|
| 1                  | 1L   | 24              |
| 2                  | 2L   | 48              |

Fecha: Spec. 22/01/2022

### VALORES NUTRICIONALES

|                              | por 100g |
|------------------------------|----------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 1354/323 |
| Grasas (g)                   | 26       |
| de las cuales saturadas (g)  | 16       |
| Hidratos de carbono (g)      | 20       |
| de los cuales azúcares (g)   | 15       |
| Proteínas (g)                | 2,5      |
| Sal (g)                      | 0,16     |

Fecha: Spec.22/01/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 490 g e (2x245g)

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez preparado, conservar refrigerado y consumir en el menor tiempo posible.

**Vida del producto:** 15 Consumir preferentemente antes del fin de: ver parte superior del envase.

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| PATHOGENS // Unidad de medida | m | M        |
|-------------------------------|---|----------|
| Salmonella (cfu/25g)          |   | Ausencia |
| Bacillus cereus (cfu/g)       |   | 100      |
| Escherichia coli (cfu/g)      |   | 10       |
| Staphylococcus aureus (cfu/g) |   | 100      |

# DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

## ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| PROPIEDAD   | SI | Contacto cruzado | Comentarios |
|---|----|------------------|-------------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados     | -  | -                |             |
| 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                         | -  | SI               |             |
| Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )           | SI | -                |             |
| Frutos Secos y derivados                                | -  | SI               |             |
| 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 5

CU PIRD : : 720000039947/000  
Fecha CU PIRD: 22/01/2022  
Fecha última revisión:02/03/2022  
Fecha creación: 15/03/2018

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