

Descripción del producto: Producto de pastelería ultracongelado, elaborado con bizcocho y una capa de galletas de champán empapadas en café, con una capa de nata, huevo y licor de amaretto, cacao en polvo cubierto.



Consumidor objetivo: Consumidor en general, excepto las personas alérgicas o con alguna sensibilidad a alguno de los componentes mencionados en la "Lista de ingredientes" y "Lista de alérgenos".

Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (Kg.)	Relleno	Código de ventas
Todo rectangular	4,5 x 25,0x34	2.500	Con (ver descripción)	71008
Rectangular 24 unid	4,5 x 25,0x34	2.500	Con (Ver descripción)	73506
Rectangular 48 unid	4,5 x 25,0x34	2.500	Con (Ver descripción)	74606

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 ⁵ UFC/g
Cuantificación de moldes	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 ³ UFC/g
Cuantificación de levaduras	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 ⁵ UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 ⁴ UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 ² UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 ² UFC/g
Esporas de closporos reductoras de sulfito	NP 2262:1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp Investigación</i>	ISO 6579-1:2017	Negativo/25g
<i>Investigación de Listeria Monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	Negativo/25g

*Fuente: "Guía de Valores para la evaluación de la calidad microbiológica de los alimentos cocinados listos para consumir" - Instituto Nacional de Salud Dr. Ricardo Jorge

Ingredientes:

Café (35%), galletas (harina de **trigo**, almidón, emulgentes (E471, E472b, E477, E481), jarabe de glucosa, proteína de suero **leche**, gasificantes (E500, E450), colorante (E 160)), azúcar, **huevo**), masa (**huevo**, harina de **trigo**, azúcar, almidón, emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), jarabe de glucosa, proteína de suero **leche**, agentes (E500, E450), colorante (E160)), **crema** (grasas vegetales, azúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leche**, emulsionantes (E472e, E322 contiene **soja**, E472b), sal, aromas, colorante (E160a)), azúcar, crema de **huevo** (azúcar, yema de **huevo**, harina de **trigo**), azúcar, cacao (cacao 22%, mantequilla de cacao, dextrosa, almidón de **trigo**, azúcar, manteca vegetal, vainilla), aroma (vino, glucosa, colorante (E150), aromas, run (**alcohol: 0,02%**), acidificación (E330), conservante (E202)).



Ficha Técnica

F.T.147 – Gran Delicia Tiramisú

Nº:FTP 147

Página. 2 de 2

NA N.º: NA2022.01

Fecha: 2022-01-10

Versión: 1.5

Lista de alérgenos:

Alérgenos (incluidos los productos derivados)	SÍ	RASTROS	NO
Cereales con gluten	X		
Crustáceos			X
Huevos	X		
Pescado			X
Cacahuetes		X	
Soja	X		
Leche	X		
Frutas peladas		X	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg		X	
Altramuces		X	
Moluscos			X

Declaración nutricional (por 100g de producto) - Energía: 846/202 kJ/Kcal; Lípidos: 6g; de los cuales ácidos grasos saturados: 5.1g; Hidratos de carbono: 33.8g; de los cuales azúcares: 28,3g; Proteína: 3.1g; Sal: 1.4g.

Embalaje:

Producto colocado en embalaje de cartón sellado, envuelto en film retráctil y transportado dentro de cajas simples de cartón canelado.

Conservación/Validez:

Para conservar todas las características de la calidad del producto, debe aislarse adecuadamente de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminación.

No vuelvas a congelar.

Debe conservarse en las siguientes condiciones:

Local	Temperatura	Vigencia
Nla cámara frigorífica	-18 °C	Máximo 12 meses
En el refrigerador (después de descongelar)	0 a 4°C	Consumir en 4 días

Nota: El producto se almacena en cámaras frigoríficas, por lo que debe evitar las constantes entradas y salidas en ellas, para no provocar ningún tipo de oscilaciones térmicas en el interior para garantizar la seguridad del producto.

Este producto también se puede vender en tres formatos: entero, y en 24 o 48 unidades.

Modo de preparación:

Descongelar entre 0-4°C durante aproximadamente 8 horas.

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración