



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** CDO Tiramisu 150ml CL1 x140 EW

**REFERENCIA:** 18686403

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Helado sabor Tiramisú con una capa de bizcocho bañado en jarabe de café, salsa de café (14%) y cacao en polvo desgrasado.

**Ingredientes:** LECHE desnatada rehidratada, agua, dextrosa, jarabe de azúcar invertido, jarabe de glucosa-fructosa, grasa de coco, NATA, suero de LECHE en polvo, estabilizantes (glicerina, sorbitoles, goma de garrofín, goma guar, goma xantana), HUEVO, harina de TRIGO, azúcar, QUESO mascarpone (2%), oligofructosa, yema de HUEVO (2%), extracto de café, vino Marsala (0,5%), cacao en polvo desgrasado (0,5%), emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos), concentrado de calabaza, aromas, jarabe de azúcar caramelizado, gelatina de cerdo, sal, concentrado de manzana. Puede contener: soja, frutos secos y sésamo.

Fecha: 19/05/2017

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	** por ración	*** por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1010 / 241	586 / 140	879 / 210	10
Grasas (g)	11	6,2	9,6	14
de las cuales saturadas (g)	8,4	4,9	7,3	37
Hidratos de carbono (g)	32	18	28	11
de los cuales azúcares (g)	24	14	21	23
Proteínas (g)	3,2	1,9	2,8	6
Sal (g)	0,15	0,09	0,13	2

\*\*\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 87 g

Fecha: 19/05/2017

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 150 ml / 87 g

**Conservación y transporte:** Conservar a temperatura inferior a -18°C

**Vida del producto:** 24 meses desde su fecha de fabricación

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Overrun componente 1 (%)			110
Overrun componente 2 (%)			30

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	10000	100000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	10	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	-	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	-	SI	
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.

## MODIFICACION GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 1

LCON 66404606IS / 2  
Fecha LCON: 9/02/2017  
Fecha última revisión: 17/01/2018  
Fecha creación: 18/12/2015

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