



Tiramisù Savoia

Producto de pastelería congelado.
Dos capas de galletas de Saboya con licor de café y relleno de crema de mascarpone, espolvoreado con cacao.

code 39000061

Imagen con fines ilustrativos

Códigos de artículo: 322R022
3222133

1000 g e



ES: Ingredientes: cobertura 55% (agua, azúcar, queso **MASCARPONE** 13,8% (crema de **LECHE**, corrector de acidez: ácido cítrico), aceites y grasas vegetales (palma, palmiste), proteínas de **LECHE**, vino marsala, almidón modificado, emulsionantes: E471, E472e, lecitina de **SOJA**; estabilizantes: E420, E463; yema de **HUEVO**, fibras vegetales, aromas, espesantes: E412, E415; sal, colorante: E160a); jarabe de café 24% (agua, jarabe de glucosa-fructosa, alcohol, café soluble (2,3%), aromas); galletas de Saboya 19% (harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS** (26%), jarabe de glucosa, gasificantes: E500, E503; aromas naturales, sal); decoración de cacao 2% (cacao (50%), dextrosa, almidón de **TRIGO**, azúcar, grasas vegetales (palmiste, coco), aromas). **Puede contener trazas de MOSTAZA y FRUTOS DE CÁSCARA.**

Declaración de alérgenos:

Huevos, gluten, leche y soja. Puede contener trazas de mostaza y frutos de cáscara.

Preparación:

ES: Preparación: Descongelar durante 1-2 horas a temperatura ambiente o 5-6 horas en el refrigerador (+4°C). Después de la descongelación, el producto no se puede congelar de nuevo y se puede conservar en la nevera (4°C) durante 3 días.

No volver a congelar.



Conservación:

Producto congelado.
Conserve a -18°C

Shelf Life:

18 meses. Una vez que el producto ha sido descongelado, guardar en el refrigerador (4°C/39°F) hasta por 3 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Valor energético	242 kcal 1015 kJ
Grasas	8,6 g
de las cuales saturadas	6,8 g
Hidratos de carbono	37 g
de los cuales azúcares	22 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	3,0 g
Sal	0,23 g

Dimensiones del embalaje:



Pack primario (cm) 43x15,5x10,5(h)
Tara pack primario (g) 260



EAN: 8008207001921
UPC: 826069001921



Características microbiológicas:

	Valores máximos	
Carga microbiana mesófila	500.000	UFC/g
Coliformes totales	1.000	UFC/g
Escherichia coli	10	UFC/g
Stafilococcus aureus	10	UFC/g
Listeria monocitogenes	ausencia in 25 g	
Salmonella	ausencia in 25 g	

Reciclaje packaging:

TRAY > PAPER (C/PAP81)
BOX > PAPER (PAP20)



PALETIZACIÓN:

	Euro Paleta	Paleta Industrial
Pack por capa	13	16
Capas	16	18
Total por paleta	208	288
Peso paleta Kg	310	385

Cumplimiento legislativo:

Sistema de autocontrol higiénico y cualitativo conforme al Reg. 852/04/CE
Las etiquetas y fichas técnicas cumplen con el Reg. 1169/2011/CE y el Reg. 775/2018/CE
Trazabilidad del producto terminado en cumplimiento del Reg. 178/2002/UE
El contenido de contaminantes químicos como metales pesados, nitratos, pesticidas y micotoxinas cumple con los requisitos del Reg. 1881/06/EC y sus adiciones.
Los requisitos microbiológicos cumplen con el Reg. 2073/05/CE
El producto se define como no OGM y no derivado de OGM de conformidad con el Reg. 1830/2003 / UE
Los ácidos grasos trans no superan el límite de 2 gramos por cada 100 gramos de producto terminado de conformidad con la Dir. 2016/2637/UE
Los envases son aptos para contacto con alimentos según Reg. 1935/2004/CE y Reg. 10/2011/CE
El control de peso sigue la Dir. 76/211/CEE (y sus adiciones) mostrando el símbolo "e" después de la declaración del peso nominal.