



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

Edição: 00 / 07.10

FT 15.71 – Alaska Express Tiramisu

Edição: 00 / 05.17

Página 1 de 5

1. APLICAÇÃO

Gelataria e pastelaria.

2. DESCRIÇÃO

Mix em pó para a elaboração de um semifrio cremoso e suave.

3. DOSAGEM

200 g Alaska Express + 250 g água (20 a 25°C) + 1000 g nata montada (não açucarada).

4. MODO DE EMPREGO

Semi-montar a nata, incorporar Alaska Express previamente dissolvido em água. Dosificar em moldes. Refrigerar e decorar.

5. INGREDIENTES

Açúcar, mascarpone em pó 20% (**constituintes do leite**), gelatina porcina, dextrose, aroma (**constituintes do leite**), produto alimentício corante: extrato de cenoura.

Pode conter vestígios de: cereais contendo glúten, ovo, amendoim, soja, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo e tremoços.

6. EMBALAGEM

Caixa de cartão com 5 bolsas de 1Kg.

7. PRAZO DE VALIDADE

15 meses.

8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Armazenar na embalagem original em local fresco e seco afastado de fontes diretas de luz e calor.

9. PARAMETROS ORGANOLEPTICOS

Cor	Branco
Odor	Típico
Sabor	A tiramisu
Aparência	Produto em pó



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 15.71 – Alaska Express Tiramisu

Edição: 00 / 05.17

Página 2 de 5

10. PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Valor	Método
Conteúdo em água %	<5	Secagem-IR 130°C 15'
aw	ca. 0,33	Aw-metro
Densidade aparente (Kg/l)	ca. 0,5	Sem comprimir

11. PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Valor máximo	Método
Contagem total (excluindo as bactérias lácticas)	10000 /g	ASU L 06.00-18
Bolores	100 /g	ASU L 01.00-37
Leveduras	100 /g	ASU L 01.00-37
Coliformes	10 /g	ASU L 01.00-34
Salmonella	Ausente em 25g	ASU L 00.00-20

12. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor médio por 100g (Calculado*)	Valor
Valor energético (KJ / Kcal)	1943 / 462
Lípidos (g)	14,0
Dos quais saturados (g)	9,2
Hidratos de carbono (g)	71,6
Dos quais açúcar (g)	69,9
Proteínas (N x 6,25) (g)	11,8
Sal (expresso em sódio x 2,5) (g)	0,3

*Cálculo estimado com base no artigo 30 do Regulamento (UE) N°1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011.

13. ALERGÉNIOS

Baseado no Regulamento (CE) 1169/2011 e posteriores modificações	
Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut e seus derivados) exceto: A) xarope de glucose à base de trigo B) maltodextrinas à base de trigo C) xarope de glucose à base de cevada D) cereais utilizados para o fabrico de destilados ou álcool etílico de origem agrícola para bebidas alcoólicas.	-



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 15.71 – Alaska Express Tiramisu

Edição: 00 / 05.17

Página 3 de 5

Crustáceos e produtos à base de Crustáceos	-
Ovos e produtos à base de ovos	-
Pescado e produtos à base de pescado exceto A) gelatina de pescado utilizada com suporte de vitaminas ou preparados de carotenoides B) gelatina de pescado ou ictiocola utilizado para a clarificação de cervejas e vinhos.	-
Amendoins e produtos à base de amendoins	-
Soja e produtos à base de soja exceto A) óleo e gordura da semente de soja totalmente refinados B) tocoferóis naturais misturados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural e succinato de d-alfa tocoferol derivados da soja C) fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais de soja D) ésteres de fitoestanol derivados de fitoesteróis de óleo de semente de soja.	-
Leite e seus derivados (incluindo lactose) exceto: A) lactosoro utilizado para o fabrico de destilados ou álcool etílico de origem agrícola para bebidas alcoólicas B) lactitol.	+
Frutos de casca rija e seus derivados - amendoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs (<i>Carylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), caju (<i>Anacardium occidentale</i>), noz-pecã (<i>Caraya illinoiesis</i>), castanha do Brasil (<i>Bertholletia exclesa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), nozes da macadamia ou da Austrália (<i>Macadamia ternifolia</i>) exceto A) . nozes utilizadas para o fabrico de destilados ou álcool etílico de origem agrícola para bebidas alcoólicas.	-
Aipo e seus derivados	-
Mostarda e seus derivados	-
Sementes de sésamo e seus derivados	-
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/Kg ou 10mg/l expressos como SO ₂	-
Tremoços e produtos à base de tremoços	-
Moluscos e produtos à base de moluscos	-
Legenda: + = Presente na receita - = Ausente na receita	

14. LISTA ALBA

	Contem	
	Sim	Não
Proteína de Leite de Vaca	X	
Lactose	X	



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 15.71 – Alaska Express Tiramisu


Edição: 00 / 05.17

Página 4 de 5

Ovo		X
Proteína de Soja		X
Óleo de Soja		X
Glúten		X
Trigo	X	
Cevada		X
Cordeiro		X
Carne de vaca		X
Carne de porco	X	
Carne de Galinha		X
Peixes		X
Mariscos e Crustáceos		X
Milho	X	
Cacau		X
Levedura		X
Legumes	X	
Frutos de casca rija		X
Óleo de frutos secos		X
Amendoins		X
Óleo de Amendoim		X
Sésamo		X
Óleo de Sésamo		X
Glutamato		X
Sulfitos (E220 – E227)		X
Acido Benzoico (E210 – E219)		X
Corantes – AZO (E102, E104, E110, E122, E123, E124, E128, E129)		X
Tartarazina (E102)		X
Baunilha natural	X	
Baunilha sintética		X
Canela		X
Coentros		X
Aipo		X
Umbelíferas	X	
Balsamo do Peru		X
Coco e produtos derivados de coco	X	

15. OGM

Este produto não contém nenhum ingrediente procedente de organismos geneticamente modificados (OGM) com a rotulagem em conformidade com as Diretivas nº 1829/2003 e nº 1830/2003.

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010 Edição: 00 / 07.10
	FT 15.71 – Alaska Express Tiramisu Edição: 00 / 05.17	Página 5 de 5

16. OUTRAS INFORMAÇÕES

Os detalhes específicos do produto constituem uma descrição do produto. As substâncias naturais em particular podem resultar em flutuações na composição e, conseqüentemente, nas propriedades do produto. Sem reconhecer qualquer reivindicação legal, procuramos compensar esse efeito com medidas adequadas para preservar as propriedades específicas do produto.

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.