	<b>PLANCHA CREMA CATALANA</b> <b>30 PORCIONES</b>	Página 1/3
		Revisión: 00 / 14 Fecha: 03/09/14

## 1. IDENTIFICACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO UNIDAD
CD/0196/14	PLANCHA CREMA CATALANA 30 PORCIONES	1800 gr.

## 2. INGREDIENTES

Bizcocho: harina de trigo, huevo líquido pasteurizado, azúcar, agua, glucosa, emulsionantes E-471, E-477, E-450a, impulsor E-450ii, E-500ii, sal, ácido cítrico E-330, conservadores E-200 (ácido sórbico), E-281 (propionato sódico).

Relleno: agua, grasas vegetales hidrogenadas, azúcar, proteína de la leche, almidón modificado E1414, espesante E401, antiapelmazante E170, estabilizante E420ii, E463, emulsionantes E472e, E322, E472b, conservador E202, sal, aromas, colorante E160a, E160c.

Decoración: yema confitada (azúcar, huevo, jarabe de glucosa, almidón modificado de maíz, corrector de acidez E-334, conservadores E-202, E-281 y colorantes naturales E-120, E-160b), yema de baño (jarabe de glucosa, azúcar, huevo, almidón modificado de maíz, gelificante E-407, correctores de la acidez E-332, E-334, conservadores E-202, E-281, colorantes naturales E-120 y E-160b), gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, estabilizante E-440i, E-415, acidulante E-330 y conservador E-202).

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

Se recibe la materia prima y se almacena a la temperatura adecuada. Las materias primas se trasladan al obrador donde se preparan los batidos añadiendo nata y aditivos. Se ensamblan las planchas en la línea automática. El producto se lleva a los túneles de congelación hasta su total congelación. Se decora y vuelve al túnel hasta congelarse esta capa. El producto pasa a ser cortado con la forma deseada. Se lleva a la cámara de congelación hasta su envasado. Una vez envasada, se almacena en la cámara de producto terminado hasta su expedición.


## 4. ENVASE Y EMBALAJE

El producto va sobre una bandeja dorada de cartón apta para uso alimentario.

Esta bandeja va en una caja de cartón apta para uso alimentario con un gramaje de 350 g/m<sup>2</sup>, y un espesor de 1.76mm, y a su vez va flejada con un plástico de poliolefina asegurando la completa hermeticidad del producto.

Las cajas utilizadas y la paletización se recogen en la siguiente tabla:

FORMATO	UD/CAJA INDIVIDUAL	TAMAÑO/CAJA	CAJAS / PALET
rectangular	1 plancha (30 Porciones)	385 x 285 x 70	160 (8 x 20)

	<b>PLANCHA CREMA CATALANA</b> <b>30 PORCIONES</b>	Página 2/3
		Revisión: 00 / 14 Fecha: 03/09/14

## 5. TRANSPORTE, CONSERVACIÓN y CADUCIDAD

El producto debe conservarse en frío de congelación, a una temperatura por debajo de -18° C. Tanto el transporte como la conservación hasta su consumo, deberá realizarse en las mismas condiciones (salvo las oscilaciones de temperatura durante el transporte que permite el RD 1109/1991 en su artículo nº 5 con una tolerancia de +3° C). Es imprescindible para garantizar la calidad del producto que no se rompa la cadena de frío. En estas condiciones la caducidad del producto es de 12 meses desde la fecha de fabricación, basada en un estudio de vida comercial.

Una vez abierto el envase, debe permanecer refrigerado entre 1 y 5° C y consumirse en un plazo máximo de 4 días. Una vez descongelado, no volver a congelar.

## 6. ETIQUETADO

Denominación del producto  
Ingredientes  
Conservación  
Peso Unidad  
Unidades caja  
Lote  
Fecha consumo preferente  
Código del producto  
Código EAN 13 o EAN 128  
Fabricado por: (Nombre, RSI, Dirección, Teléfono, Fax)

## 7. ESPECIFICACIONES SOBRE ALÉRGENOS

Según directivas Europeas 2003/89/CE y 2005/26/CE

ALÉRGENOS / INGREDIENTES	UTILIZACIÓN COMO INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (avena, cebada, centeno, trigo, espelta, kamut) y productos derivados.	✓	
Crustáceos y derivados.		
Huevos y derivados.	✓	
Pescados y derivados.		
Cacahuets y derivados.		✓
Soja y derivados (lecitina, proteína, aceite...)	✓	
Leche y derivados (incluida la lactosa)	✓	

-Sweetpast- Polígono Ind. La llave de Andalucía c/arcilla nº4 Bailén (Jaén)

La copia de este documento es No Controlada, por lo que puede estar obsoleta. Para resolver cualquier duda sobre la edición vigente pueden ponerse en contacto con el Departamento de Calidad.

Frutos secos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.	✓	
Apio y derivados		
Mostaza y derivados		
Granos de sésamo y derivados		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .		✓

## 8. ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

### 8.1. Especificaciones físico-químicas

PARÁMETROS	RESULTADOS
pH	≤6.5
HUMEDAD	31-47%
ACTIVIDAD AGUA	≤0.95

### 8.2. Especificaciones microbiológicas

PARÁMETROS	RESULTADOS
Rto. Total de aerobios (u.f.c./g)	≤1x10 <sup>5</sup>
Rto. Enterobacterias (u.f.c./g)	≤1x10 <sup>2</sup>
<i>Escherichia coli</i> (u.f.c./g)	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (u.f.c./0.1g)	Ausencia
<i>Salmonella</i> (u.f.c./30g)	Ausencia
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores (u.f.c./g)	≤1x10 <sup>3</sup>
Mohos y levaduras (u.f.c./g)	≤5x10 <sup>2</sup>
<i>Shigella</i> , sp. (u.f.c./30g)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (u.c.f./25g)	Ausencia

Este producto no favorece el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.