



1. IDENTIFICACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO UNIDAD	EAN 13
CD/0133/13	PLANCHA SELVA NEGRA 30 PORCIONES	1800 gr.	8436552651025

2. INGREDIENTES

Bizcocho: Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, agua, cacao, almidón de TRIGO, emulgentes (E-471, E-477, E-470a, soporte: E-1520), dextrosa, (gasificante E-500ii, E-450i), regulador de pH E-516, antiapelmazante E-170, soporte: almidón de maíz) y conservador E-200 y E-330.

Relleno: crema vegetal [agua, grasa vegetal hidrogenada (palma), azúcar, estabilizantes: E-420ii, E-463, proteína de la LECHE, emulsionantes E-472e, E-322 (SOJA), E-472b, sal, aroma, colorante E-160a], pasta de trufa [conservantes (E-202, E-211, E-281), edulcorante E-420, dextrosa, aroma de mantequilla, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E-406, E-407, E-440(ii), E-415), estabilizantes (E-412, E-420ii, E-422, E-463, almidón modificado de maíz, E-1520), colorantes (E-100, E-101, E-120, E-132, E-150a, E-150d, E-160a(ii), E-160b, E-160c, E-161b, E-162, E-163, E-171), suero de LECHE en polvo, gelatina, YOGURT en polvo [LECHE], espesante (E-401), correctores de la acidez (E-331, E-332, E-334), LECHE entera y desnatada en polvo, LACTOSA, cacao desgrasado en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), grasa vegetal (palma), grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), pasta de AVELLANAS, puré y pulpa de fruta concentrada, zumo de fruta natural, azúcar, agente de recubrimiento (E-553b), maltodextrina, E525, E132, E433, E551, esencias, aceites esenciales, sorbitol y café], azúcar, agua, cacao en polvo.

Decoración: viruta de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, mantequilla anhidra de LECHE, emulgente: lecitina de SOJA E-322, y aroma natural de vainilla).

3. COMPOSICIÓN CUANTITATIVA Y CUANTITATIVA

- Bizcocho: 22,78%
- Jarabe: 25,32%
- Relleno nata: 17,72%
- Relleno trufa: 30,38%
- Viruta chocolate: 3,80%

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

Se recibe la materia prima y se almacena a temperatura adecuada. Las materias primas se trasladan al obrador donde se preparan los batidos añadiendo nata y aditivos. Se ensamblan las planchas en la

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



PLANCHA SELVA NEGRA 30 PORCIONES

Página 2/5

Revisión: 09 / 18
Fecha: 19/02/18

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.

5. 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/m², 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 palatización se recogen en la siguiente tabla:

UD/CAJA INDIVIDUAL	TAMAÑO/CAJA	CAJAS / PALET
1	375 x 281 x 73	160 (8 x 20)
UD/CAJA MASTER	TAMAÑO/CAJA	CAJAS / PALET
8	801 x 295 x 318	20

6. 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.

7. ETIQUETADO

Denominación del producto
Ingredientes
Conservación
Peso Unidad
Unidades caja
Lote: dd/mm/aa (día/mes/año) (Fecha de congelación)
Fecha consumo preferente
Código del producto
Código EAN 13 o EAN 128

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

Fabricado por: (Nombre, RSI, Dirección, Teléfono, Fax)

8. ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

PARAMETROS	UNIDADES	RESULTADOS	MÉTODO
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/100 g	273	Cálculo
	kJ/100 g	1142	Cálculo
GRASAS	g/100 g	11,3	Cálculo
- de los cuales SATURADAS	g/100 g	10,1	Cálculo
HIDRATOS DE CARBONO	g/100 g	38,4	Cálculo
- de los cuales AZUCARES	g/100 g	30,1	Cálculo
FIBRA ALIMENTARIA	g/100 g	1,2	Cálculo
PROTEÍNAS	g/100 g	2,7	Cálculo
SAL	g/100 g	0,14	Cálculo

9. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

9.1. Especificaciones físico-químicas

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

9.2. Especificaciones microbiológicas

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

Clasificación producto según la Calidad microbiológica

- El producto es un producto congelado.

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

- Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes* que no sean destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales.
- Límite de 100 ufc/g en productos comercializados durante su vida útil

10. ESPECIFICACIONES SOBRE ALÉRGENOS

Según R. CE 1169/2011

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)	✓	
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 ₂ .		✓

11. ESPECIFICACIONES CONTAMINANTES:

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CONTENIDO MÁXIMO DE CONTAMINANTES SEGÚN R. CE 1881/2006

Contaminantes**Valor Máximo**

- Nitratos (mg/Kg).	200
- Aflatoxinas B ₁ (µg/Kg).	2,0
B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂ (µg/Kg).	4,0
- Ocratoxina A (µg/Kg).	0,5
- Deoxivalenol (µg/Kg).	200
- Zearalenona (µg/Kg).	20