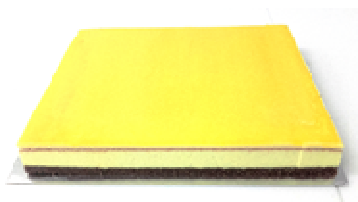


	PLANCHA LIMÓN 30 PORCIONES	Página 1/5
		Revisión: 06 / 18 Fecha: 19/02/18

1. IDENTIFICACIÓN



CÓDIGO	DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO UNIDAD	EAN 13
CD/0191/14	PLANCHA LIMON 30 PORCIONES	1800 g	8436552651049

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 E330.

Relleno de Limón (40,51%): Crema vegetal [agua, grasas vegetales hidrogenadas (palma), azúcar, proteínas de LECHE, estabilizadores E-420ii, E-463, emulsionantes E-472e, E-322 (SOJA), E-472b, sal, aromas, colorante E-160a], agua, azúcar, estabilizador (azúcar (sacarosa), suero de LECHE en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa deshidratado, estabilizante: almidón modificado E1414, sal), pasta aroma limón (azúcares, almidón modificado E1414, esencias, colorantes E100, E160c, acidulante E330, aceites esenciales, espesante E415, conservantes E202 y E211), curcumina (E 100), maltodextrina, polisorbato 80 (E433), óxido de silicio (E551), ácido cítrico (E 330).

Decoración de Limón (11,39%) : crema de limón [jarabe de glucosa y fructosa, agua, almidón modificado, azúcar, estabilizante (E 422), zumo de limón natural, pulpa de limón concentrada, correctores de acidez (E 331, E 330), colorantes (E 161b, E 171, E 101), conservador (E 202), aroma, espesante (E 415)], gel neutro [jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E 406, E 440(ii), E 415), corrector de acidez (E 330) y conservador (E 202)], curcumina (E 100), maltodextrina, polisorbato 80 (E433), óxido de silicio (E551), ácido cítrico (E 330).

3. COMPOSICIÓN CUANTITATIVA Y CUALITATIVA

- Bizcocho: 22,78%
- Jarabe: 25,32%
- Relleno limón: 40,51%
- Cobertura limón: 11,39%

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

Se recepciona la materia prima. 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.

5. ENVASE Y EMBALAJE

-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.

	PLANCHA LIMÓN 30 PORCIONES	Página 2/5
		Revisión: 06 / 18 Fecha: 19/02/18

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 paletización 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, basado en un estudio de vida comercial.

Una vez abierto el envase, debe permanecer refrigerado entre 1 y 5° C y debe 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
 Fabricado por: (Nombre, RSI, Dirección, Teléfono, Fax)

8. ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

PARAMETROS	UNIDADES	RESULTADOS	MÉTODO
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/100 g	260	Cálculo
	kJ/100 g	1088	Cálculo
GRASAS	g/100 g	9,0	Cálculo
- de los cuales SATURADAS	g/100 g	8,4	Cálculo
HIDRATOS DE CARBONO	g/100 g	41,9	Cálculo
- de los cuales AZUCARES	g/100 g	32,8	Cálculo
FIBRA ALIMENTARIA	g/100 g	0,15	Cálculo
PROTEÍNAS	g/100 g	1,9	Cálculo
SAL	g/100 g	0,19	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</i> sulfito-reductores (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.f.c./25g)	Ausencia

Clasificación producto según la Calidad microbiológica

- El producto es un producto congelado.
- 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.

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

- 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.		
Cacahuetes 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.

-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.

	PLANCHA LIMÓN 30 PORCIONES	Página 5/5
		Revisión: 06 / 18 Fecha: 19/02/18

CONTENIDO MÁXIMO DE CONTAMINANTES SEGÚN R. CE 1881/2006

<u>Contaminantes</u>	<u>Valor Máximo</u>
- 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
- Deoxinivalenol (µg/Kg).	200
- Zearalenona (µg/Kg).	20
- Plomo (mg/Kg).	0,20

-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.