

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Tarta Chocolate y Crema

1. Identificación del Producto:

Nombre del producto: Tarta Chocolate y crema

Descripción del producto: Masa pan-de-ló chocolate, relleno con chantilly de galleta de chocolate y crema, cubierto con chantilly y galleta de chocolate y crema, ultracongelado. ELABORADO CON GALLETA OREO o, ultracongelado.

Caducidad: 365 días.

4. Dimensiones del Producto:

Formato: Redondo.
Peso Unitario: 1,7 kg

6. Información Adicional:

Alérgenos: Contiene nueces, cereales que contienen gluten, huevos, leche y productos a base de leche y soja. Puede contener trazas de frutos de cáscara y cacahuetes.

2. Composición (lista de ingredientes):

Preparado para masa de chocolate, [azúcar, harina de TRIGO, cacao en polvo, almidón de TRIGO, gasificantes (E450, E500), aceite vegetal refinado (grasol), GLUTEN de TRIGO, sal, espesantes (E466, E412) y emulsionantes (E481)], agua, crema vegetal (agua, aceites y grasas vegetales totalmente hidrogenadas (grasa de palmiste), aceites (colza, grasol, maíz, SOJA)], azúcar, estabilizadores, (E420ii, E463), proteínas de LECHE, emulgentes (E472e, lecitina de SOJA), sal, aromas y colorante (E160a(ii)), galleta de chocolate y crema (12%) [harina de TRIGO, azúcar, grasas vegetales (palm, palmiste), cacao desgrasado en polvo, almidón de TRIGO, jarabe glucoso-frutosa, gasificantes (E500, E501, E503), sal, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de grasol), aromas (vanilina)], HUEVO, [HUEVO entero líquido pasteurizado, conservante, (E202) e regulador de acidez (E330)], aceite de grasol, azúcar, LECHE condensada [LECHE y azúcar], y preparado para crema [almidón, modificador, dextrosa, grasa de palma, suero de LECHE, espesante (E401), corrector de acidez (E341), conservantes (E200, E202), aroma y colorante (E160a)]

3. El tipo de Envase (presentación):

Envase primario: Plato plástico con tapa / etiqueta
Envase secundario: Caja de cartón con 1 unidad / etiqueta / cinta adhesiva
Paletizado: Embalajes secundarios por nivel: 12 Niveles por paleta: 10 / etiqueta / película estirable.

5. Características Sensoriales del Producto:

Apariencia: Redondo, compacto, cubierto con chantilly y galleta de chocolate y crema
Color: Interior marrón típico del masa pan-de-ló chocolate y cobertura blanca y marrón típico del chantilly y galleta de chocolate y crema
Olor: Sur-generis, chocolate, chantilly y galleta de chocolate y crema
Sabor: Sur-generis, chocolate, chantilly y galleta de chocolate y crema

7. Caracterización Microbiológica del Producto:

Microorganismos	Criterios de Aceptación
Número de microorganismos a 30° C	<10 ⁵ ufc/g
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ⁵ ufc/g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
Número de colonias de mohos y levaduras	<500 ufc/g
Recuento de <i>Listeria monocitogenes</i>	<100 ufc/g

8. Caracterización Físico-Químico del Producto:

Parámetro	Contenido medio (por 100 g)
Energía	1391 kJ/ 332 kcal
Lípidos:	15 g
dos quais saturados:	5 g
Hidratos Carbono	45 g
dos quais azúcares:	30 g
Proteínas	3 g
Sal	0,4g

La legislación base: Reglamento (UE) nº 1169/2011, la Ordenanza Nº 65/90 de 25 de Enero, el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de Noviembre

NCM's. Este producto no contiene ingredientes que requieren el etiquetado de conformidad con la Regulaciones (CE) nº 249/2008, nº 1829/2003 y nº 1830/2003.

Preparado por: Dep. Calidad y Seguridad Alimentaria

Aprobado por: Dep. Operaciones

Revision nº: 001

Fecha: 16-05-2018

Página: 1 de 1

03/001/006

Copia no controlada después de la impresión