

Nº Revisión: 9

Fecha rev.: 16/02/19

Página: 1/5



1. DESCRIPCIÓN

Producto ultra congelado con capas de bizcocho, capas de mousse sabor trufa y mousse chocolate blanco y decorado con cobertura al cacao.

<u>Peso neto:</u> 1.800 g <u>EAN 13</u>: 8436531400767 Código artículo: 10460

2. DENONIMACIÓN Y DECLARACIÓN DE LOS INGREDIENTES:

Producto ultra congelado con capas de bizcocho (24%) de mousse sabor trufa y chocolate blanco (36%) y decorado con cobertura cacao (15%).

Ingredientes: Mousse sabor trufa y chocolate blanco[preparado de grasas vegetales y grasa lactea, ultrapasteurizado (agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), NATA, LECHE desnatada en polvo, glucosa, proteínas de la LECHE, emulgentes: E472b, E472e y lecitina de SOJA, estabilizantes: E460i, E466, sal y colorante : beta caroteno), agua, azúcar, preparado sabor chocolate blanco (azúcar, dextrosa, LACTOSUERO, gelatina, almidón modificado, aromas, colorante: E160a), preparado con cacao (dextrosa, cacao desgrasado en polvo (45%), gelatina, almidón modificado), reparado estabilizante (azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, gelatina, almidón modificado, suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo y espesantes: E 415)], preparado de azúcares (jarabe de glucosa, sacarosa, agua, conservadores: E211y E200), bizcocho [harina de TRIGO ,HUEVO pasteurizado, azúcar, agua, jarabe de glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450i, E500ii y dextrosa], cobertura al cacao (crema al cacao (agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado, cacao desgrasado en polvo (4%), estabilizante: E466, conservadores: E202 y E211, acidulante: E330, sal, aromas, colorante: E171), crema de cacao con avellanas (azúcar, cacao desarasado en polvo (20.0%), aceites vegetales (girasol, palma), grasa vegetal (palma), grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), pasta de AVELLANAS (5.0%), LECHE desnatada en polvo, emulgente: E 322 y aroma)]

Puede contener trazas de: otros FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETESY SULFITOS

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico del chocolate Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.

Elaborado por: Departamento de Calidad PASTIOLOT



Nº Revisión: 9

Fecha rev.: 16/02/19

Página: 2 / 5

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS/CONTAMINANTES QUÍMICOS

Estos límites microbiológicos se acogen al reglamento CE 2073/05 y al RD 496/2010.

Hongos y levaduras a 25°C	< 5x10 ² ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Staphilococcus Aureus	Ausencia ufc/g
Salmonella spp	Ausencia ufc/25g
Enterobacterias	1x10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia ufc/25g
Microorganismos a 30°C	<1x10 ⁵ ufc/g
рН	7,22
aw	9,939

Las materias primas utilizadas en la fabricación de los productos de Pastiolot cumplen con la legislación vigente relativa a presencia de contaminantes químicos, pesticidas, metales pesados y micotoxinas. Pastiolot realiza tareas de verificación de este cumplimiento en función a un análisis de riesgo de la materia prima.

5. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

Envasado primario:

- Soporte de cartón (270x350x1 mm)
- Caja cartón Anónima (365x282x60 mm)

6. PALETIZACIÓN

Unidades/estuche: 1 unidad

Cajas/palet: 160 cajas (8 base x 20 alto)

Palets protegidos con film estirable de PP (polipropileno)

7. DURACIÓN MÍNIMA

- VIDA UTIL: 12 meses

- FORMA DE INDICACIÓN: Consumir preferentemente antes del: dd/mm/aa

8. LOTE: Se compone de 4 dígitos: el primero hace referencia al último dígito del año y los otros son el día juliano.

9. NORMATIVAS

De acuerdo con la legislación europea y española vigente.

Elaborado por: Departamento de Calidad PASTIOLOT



Nº Revisión: 9

Fecha rev.: 16/02/19

Página: 3 / 5

10. DECLARACIÓN OMG Y IRRADIADOS

Pa Artesà Olot, S.L. se complace en informarle que de acuerdo a la regulación UE 1829/2003, el artículo indicado en la cabecera de este documento, no contiene ningún ingrediente modificado genéticamente y por tanto no están sujetos a ningún etiquetado especial tal como se describe en la mencionada legislación.

Pa Artesà Olot, S.L. se complace en informarle que no utilizamos en nuestras instalaciones ingredientes irradiados.

11. CONSERVACION Y UTILIZACION

CONSERVACIÓN: 12 meses manteniendo el producto a -18°C.

UTILIZACIÓN:

- Descongelar en frío durante 1,5 2 horas.
- Una vez descongelado, no volver a congelar.
- Si el producto no se ha consumido totalmente, mantener en el frigorífico un máximo de 3 días.

12. DESTINACIÓN DEL PRODUCTO

Este producto va destinado a consumidor final en general y a establecimientos de restauración colectiva.

13. RAZON SOCIAL, RSI

PA ARTESÀ OLOT, S.L. C/ Vallespir, 15 (P.I. La Canya) – 17800 OLOT (GIRONA)

R.S.I.: 20.32924/GE

14. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados.	SI
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos	NO
PESCADO y productos a base de pescado	NO
HUEVOS y productos a base de huevo	SI
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes	TRAZAS
SOJA y productos a base de soja	si
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida la lactosa)	SI

Elaborado por: Departamento de Calidad PASTIOLOT



Nº Revisión: 9

Fecha rev.: 16/02/19

Página: 4/5

AVELLANA	SI
OTROS FRUTOS DE CASCARA.	TRAZAS
APIO y productos derivados	NO
MOSTAZA y productos derivados	NO
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a	TRAZAS
10mg/jk o 10mg/litro expresado como SO2	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	NO
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	NO

15. VALOR NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO

Información nutricional por cada 100 g de producto		
VALOR ENERGETICO (kJ/Kcal)	986/233	
GRASAS	2,1 g	
de las cuales SATURADAS	2 g	
HIDRATOS DE CARBONO	50,7 g	
de los cuales AZÚCARES	16,3 g	
PROTEINAS	2,7 g	
SAL	0,28 g	



Nº Revisión: 9

Fecha rev.: 16/02/19

Página: 5 / 5

16. ETIQUETADO DEL PRODUCTO

Peso **1.800** g

Consumir preferentemente antes del: 07-08-19

Nº Lote: 8219

PLANCHA SABOR TRES CHOCOLATES 30 PORCIONES

Producto ultra congelado con capas de bizcocho (24%) de mousse sabor trufa y chocolate blanco (36%) y decorado con cobertura al chocolate (15%).

sabor trura y chocolate blanco (36%) y decorado con cobertura al chocolate (15%).

Ingredientes: Mousse sabor trufa y chocolate blanco[preparado de grasas vegetales y grasa lactea, ultrapasteurizado (agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), NATA, LECHE desnatada en polvo, glucosa, proteínas de la LECHE, emulgentes: E472b, E472e y lectina de SOJA, estabilizantes: E460i, E466, sal y colorante: beta caroteno), agua, azúcar, preparado sabor chocolate blanco (azúcar, dextrosa, LACTOSUERO, gelatina, almidón modificado, aromas, colorante: E160a), preparado con cacao (dextrosa, cacao desgrasado en polvo (45%), gelatina, almidón modificado, reparado estabilizante (azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, gelatina, almidón modificado, suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo y espesantes: E415), preparado de azúcares (jarabe de glucosa, amugientes: E471, HISP, preparado de azúcares (jarabe de glucosa, emugientes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450i, E500ii y dextrosal, cobertura al chocolate(crema al cacao (agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado, cacao desgrasado en polvo (4%), estabilizante: E466, conservadores: E202 y E211, acidulante: E330, sal, aromas, colorante: E171), crema de cacao con avellanas (azúcar, cacao desgrasado en polvo (20.0%), aceites vegetales (girasol, palma), grasa vegetal (palma), grasas vegetales (palma)

Puede contener trazas de: otros FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES Y SULFITOS

METODO DE UTILIZACIÓN: Descongelar en frío (4-5°C) durante 1'5 - 2 horas. Una vez descongelado, no volver a congelar. Una vez descongelado mantener en frigorífico (4-5°C) máximo 3 días.

Información nutricional por cada 100g de producto		
VALOR ENERGÉTICO	986 kJ	
	233 kcal	
GRASAS	2,1 g	
de las cuales SATURADAS	2 g	
HIDRATOS DE CARBONO	50,7 g	
de los cuales AZÚCARES	16,3 g	
PROTEÍNAS	2,7 g	
SAL	0.28 g	



Fabricado por Pa Artesà Olot,S.L., C/Vallespir nº 15 17800 OLOT Girona. (España) RGSEAA:20.32924/GE