

	<b>PLANCHA SAN MARCOS</b> <b>30 PORCIONES</b>	Nº Revisión: 9
		Revisión: 16-02-19
		Página: 1 / 5



## 1. DESCRIPCIÓN

Plancha sabor nata decorada con yema quemada y cortada en 30 porciones.

Peso neto: 1.800 g

EAN 13: 8437006313124

Código artículo: 10346

## 2. DENOMINACIÓN Y DECLARACIÓN INGREDIENTES:

**Producto de pastelería ultra congelado con capas de bizcocho (23%), capas de mousse (36%) y decorado con crema de yema de huevo (10%)**

**Ingredientes:** Mousse [preparado de grasas vegetales y grasa láctea, ultra pasteurizado (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), preparado de estabilizantes (azúcar, jarabe de glucosa deshidratada, suero de LECHE en polvo, maltodextrina, almidón modificado, gelatina, fibra de trigo, LECHE desnatada en polvo, sal y espesante : E415) agua, azúcar], preparado de azúcares (jarabe de glucosa, agua, sacarosa, conservadores: E211 y E200), bizcocho [harina de TRIGO, HUEVO pasteurizado, azúcar, agua, jarabe de glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450i, E500ii, dextrosa], crema con yema de huevo [jarabe de glucosa, azúcar, HUEVOS enteros en polvo (20%), agua, almidón modificado, corrector de acidez: E575 y E334, conservador: E202, colorantes: E150a y E160a(i)], preparado con caramelo [preparado para abrillantar (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes: E407 y E440, corrector de acidez: E 330, conservador: E 202 y estabilizante: cloruro cálcico), agua y caramelo líquido(7%)(sacarosa, jarabe de glucosa y agua)]

Puede contener trazas **FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES Y SULFITOS**

## 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico de la yema quemada.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

## 4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS/CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

Elaborado por: Departamento de Calidad de Pastiolot

Documento propiedad de PA ARTESÀ OLOT, S.L. CL. Vallespir, 15 (Pol. Ind. La Canya), 17800 OLOT(Girona).

Cualquier copia puede ser obsoleta.

	<b>PLANCHA SAN MARCOS</b> <b>30 PORCIONES</b>	Nº Revisión: 9
		Revisión: 16-02-19
		Página: 2 / 5

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

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

Elaborado por: Departamento de Calidad de Pastiolot

	<b>PLANCHA SAN MARCOS</b> <b>30 PORCIONES</b>	Nº Revisión: 9
		Revisión: 16-02-19
		Página: 3 / 5

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.

## 10. DECLARACIÓN OMG

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.

## 11. CONSERVACION Y UTILIZACION

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

UTILIZACIÓN:

- Descongelar en frío (4-5°C) 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. DESTINO EL 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

Elaborado por: Departamento de Calidad de Pastiolot



**PLANCHA SAN MARCOS**  
**30 PORCIONES**

Nº Revisión: 9

Revisión: 16-02-19

Página: 4 / 5

<b>ALÉRGENO</b>	<b>PRESENCIA</b>
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados.	<b>SI</b>
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos	<b>NO</b>
PESCADO y productos a base de pescado	<b>NO</b>
HUEVOS y productos a base de huevo	<b>SI</b>
CACAHUETES y productos a base de cacahuets	<b>Trazas</b>
SOJA y productos a base de soja	<b>SI</b>
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida la lactosa)	<b>SI</b>
FRUTOS DE CASCARA.	<b>Trazas</b>
APIO y productos derivados	<b>NO</b>
MOSTAZA y productos derivados	<b>NO</b>
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo	<b>NO</b>
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/jk o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	<b>Trazas</b>
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	<b>NO</b>
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	<b>NO</b>

## 15. VALOR NUTRICIONAL EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO

<b>Información nutricional por cada 100g de producto</b>	
<b>VALOR ENERGETICO</b>	967 kJ 228 kcal
<b>GRASAS</b>	2.2 g
<b>De las cuales SATURADAS</b>	2.2 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	49.4 g
<b>De los cuales AZÚCARES</b>	19.9 g
<b>PROTEÍNAS</b>	2.7 g
<b>SAL</b>	0.28 g

Elaborado por: Departamento de Calidad de Pastiolot



**PLANCHA SAN MARCOS**  
**30 PORCIONES**

Nº Revisión: 9

Revisión: 16-02-19

Página: 5 / 5

**16. ETIQUETADO DEL PRODUCTO**



10346

103468219070819

Nº Lote: 8219

Peso  
Neto: **1.800 g**

Consumir preferentemente  
antes del:

**07-08-19**

**PLANCHA SAN MARCOS 30 PORCIONES**

**Producto de pastelería ultracongelado con capas de bizcocho (23%), capas de mousse (36%) y decorado con crema de yema de huevo (10%)**

Ingredientes: Mousse [preparado de grasas vegetales y grasa láctea, 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), preparado de estabilizantes (azúcar, jarabe de glucosa deshidratada, suero de LECHE en polvo, maltodextrina, almidón modificado, gelatina, fibra de trigo, LECHE desnatada en polvo, sal y espesante: E415) agua, azúcar], preparado de azúcares (jarabe de glucosa, agua, sacarosa, conservadores: E211 y E200), bizcocho [harina de TRIGO, HUEVO pasteurizado, azúcar, agua, jarabe de glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450i, E500ii, dextrosa], crema con yema de huevo [jarabe de glucosa, azúcar, HUEVOS enteros en polvo (20%), agua, almidón modificado, corrector de acidez: E575 y E334, conservador: E202, colorantes: E150a y E160a(i)], preparado con caramelo [preparado para abrillantar (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes: E407 y E440, corrector de acidez: E330, conservador: E202 y estabilizante: cloruro cálcico), agua y caramelo líquido (7%) (sacarosa, jarabe de glucosa y agua)]

Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES Y SULFITOS

CONSERVACIÓN: Mantener a -18°C

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	967 kJ 228 Kcal
GRASAS	2,2 g
de las cuales SATURADAS	2,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	49,4 g
de los cuales AZÚCARES	19,9 g
PROTEÍNAS	2,7 g
SAL	0,28 g



8 437006 313124

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

Elaborado por: Departamento de Calidad de Pastiolot

Documento propiedad de PA ARTESÀ OLOT, S.L. CL. Vallespir, 15 (Pol. Ind. La Canya), 17800 OLOT(Girona).  
Cualquier copia puede ser obsoleta.