

	PLANCHA SELVA TRUFA 30 PORCIONES	Nº Revisión: 11
		Fecha revisión: 07-03-19
		Página: 1 / 4

1. DESCRIPCIÓN



Producto de pastelería ultra congelado con capas de bizcocho (23%) y de mousse sabor trufa (42%) decorado con virutas de chocolate (1%) y azúcar glasé (1%) cortado en treinta porciones

Peso neto: 1.800 g

EAN 13: 8437006313117

Código artículo: 10345

2. DENOMINACIÓN Y DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Producto de pastelería ultra congelado con capas de bizcocho (23%) y de mousse sabor trufa (42%) decorado con virutas de chocolate (1%) y azúcar en polvo (1%)

Ingredientes: Mousse sabor trufa [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 con cacao (dextrosa, cacao desgrasado en polvo (45%), gelatina, almidón modificado), agua, azúcar, preparado estabilizante (azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, gelatina, almidón modificado, suero de LECHE en polvo, maltodextrina, LECHE desnatada en polvo, espesantes (E415, E412) y sal)], preparado de azúcares (jarabe de glucosa, agua, sacarosa, conservadores: E211 y E200), bizcocho [harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVO pasteurizado, azúcar, agua, jarabe de glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450i, E500ii, dextrosa], virutas de chocolate [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, materia grasa LACTEA anhidra, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural vainilla], azúcar en polvo [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), y anti aglomerante: E170, E551].

Puede contener trazas de: **FRUTOS CON CÁSCARA, CACAHUETES Y SULFITOS**

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico del chocolate y el azúcar glasé.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS/CONTAMINANTES QUÍMICOS

Elaborado por: Departamento de Calidad PASTIOLOT

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

	PLANCHA SELVA TRUFA 30 PORCIONES	Nº Revisión: 11
		Fecha revisión: 07-03-19
		Página: 2 / 4

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
pH	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

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 española y europea vigente.

10. DECLARACIÓN OMG

Elaborado por: Departamento de Calidad PASTIOLOT

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

	PLANCHA SELVA TRUFA 30 PORCIONES	Nº Revisión: 11
		Fecha revisión: 07-03-19
		Página: 3 / 4

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 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
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

Elaborado por: Departamento de Calidad PASTIOLOT

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

	PLANCHA SELVA TRUFA 30 PORCIONES	Nº Revisión: 11
		Fecha revisión: 07-03-19
		Página: 4 / 4

ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/jk o 10mg/litro expresado como SO ₂	TRAZAS
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	1094 kJ 260 kcal
GRASAS	8.1 g
De las cuales SATURADAS	7.8 g
HIDRATOS DE CARBONO	43.7 g
De los cuales AZÚCARES	24.2 g
PROTEÍNAS	3.1 g
SAL	0.35 g

Elaborado por: Departamento de Calidad PASTIOLOT

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