

**Denominación Legal:**

Producto de Pastelería, Confitería, Bollería y Repostería.

**Categorización según legislación:**

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 1.3. Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes, no destinado a lactantes ni usos médicos especiales.

**Descripción del producto:**

Especialidad de pastelería en mono porción, de forma cilíndrica, constituida por bizcocho de cacao, con mousse de nata con un suave y delicioso queso mascarpone, decorada al uso.

**Información Logística:**Unidades por caja: 14 Unidades.  
Cajas por palé: 144 Cajas.Cajas por base de palé: 8 Cajas.  
Dimensiones del palé: 120x80.**Envasado y Condiciones de Conservación:**Se presentan introducidos en cajas de cartón aptos para el uso alimentario.  
Almacenamiento y Distribución a temperatura menor o igual a - 18 °C.**Instrucciones para su consumo:**Extraer el producto de su caja.  
Dejarlo descongelar a temperatura de refrigeración de 0 a 4 °C.  
Guardar en el frigorífico a 4 °C hasta momento de su consumo, durante no más de 3 días.  
Nunca volver a congelar.**Contenido Neto / Volumen Neto:**

Peso/Unidad: 80 g. Peso/Caja: 1120 g.

**Composición Cualitativa:**

INGREDIENTES: azúcar, harina de TRIGO, agua, NATA UHT, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste/nabina), humectante sorbitol, proteína de LECHE, emulgente E322 lecitina de SOJA, glucosa en polvo, almidón modificado, acidulantes E334, E330, conservador E202, colorantes E160aii, E160c, E150a, espesante E415, vino Pedro Ximénez, dextrosa, antiapelmazante E170, sal, gelificante E440, cacao en polvo, café soluble, aromas.

**Información sobre OMG:**

El producto no contiene ingredientes con OMG o que procedan de otros que hayan sido modificados genéticamente. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al contenido de los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

**Información sobre grasas trans:**

El contenido de grasas trans en nuestros productos, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal, no es superior a 2 gramos por cada 100 gramos de grasa. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al Reglamento (UE) 2019/649.

**Información nutricional:**

La Información Nutricional por 100 g de producto basada en el cálculo efectuado a partir de los valores medios de los ingredientes utilizados es:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético (kJ/kcal)	1158,46	277,60
Grasas (en g):	10,10	
de las cuales saturadas(en g):	6,91	
Hidratos de carbono (en g):	43,20	
de los cuales azúcares (en g):	34,62	
Proteínas (en g):	3,27	
Sal (en g):	0,06	

**Fases de elaboración:**

Ver Diagrama de Flujo del proceso en el Sistema de Autocontrol.

**Información de Alérgenos:**

Según el Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféngigos, macadamias o nueces de Australia y derivados	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**Etiquetado del producto:**

El etiquetado será según el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, donde figura la denominación genérica del producto, la razón social, los ingredientes ordenados de mayor a menor, destacando aquellos ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias, la fecha de consumo preferente que corresponde con **12** meses desde la fecha de fabricación, el número de lote, condiciones de conservación que es en congelación a temperatura  $\leq$  a - 18 °C, y el NºRGSEAA 20.35121/CO.

Se anota en la etiqueta "En la línea de producción hay presencia de huevos, cacahuets, sésamo, frutos de cáscara".

**Controles de calidad:**

Se hacen controles microbiológicos de producto por parte de Laboratorio Certificado **alacor**. Para los productos de pastelería, confitería, bollería y repostería se establecen los siguientes parámetros junto con los valores límites, y métodos de detección, en base al RD 2419/1978 (Normativa derogada pero tomada como referencia), y al Reglamento (CE) nº 2073/2005:

Parámetro	Límites	Método de detección
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	0	EN/ISO 16649
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/0,1 g)	0	EN/ISO 6888
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	100	EN/ISO 11290

Elaborado y Aprobado

 Rafael de los Santos Ríder Jiménez  
 Veterinario Responsable Calidad Nueva Repostería, SL