

Descripción del producto: Producto de pastelería ultracongelado elaborado con bizcocho de chocolate y bizcocho blanco, relleno de nata con trozos de fresas y cubierto con mermelada fresa.



Consumidor objetivo: Consumidor en general, excepto las personas alérgicas o con alguna sensibilidad a alguno de los componentes mencionados en la "Lista de ingredientes" y "Lista de alérgenos".

Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (kg)	Relleno	Código de ventas
Todo rectangular	4,5 x 25,0x34,0	2,500	Con (ver descripción)	71004
Rectangular 24 unid.	4,5 x 25,0x34,0	2,500	Con (ver descripción)	73554
Rectangular 48 unid	4,5 x 25,0x34,0	2,500	Con (ver descripción)	74604
Corazones 21 unid.	4,5 x 25,0x34,0	2,500	Con (ver descripción)	72504

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 ⁵ UFC/g
Cuantificación de moldes	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 ³ UFC/g
Cuantificación de levaduras	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 ⁵ UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 ⁴ UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 ² UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 ² UFC/g
Esporas de closporinas reductoras de sulfito	NP 2262:1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp</i> Investigación	ISO 6579-1:2017	Negativo/25g
Investigación de <i>Listeria Monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	Negativo/25g

*Fuente: "Guía de Valores para la evaluación de la calidad microbiológica de los alimentos cocinados listos para consumir" - Instituto Nacional de Salud Dr. Ricardo Jorge

Ingredientes: Crema (grasas vegetales, azúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de la **leche**, emulsionantes (E472e, E322 contiene **soja**, E472b) sal, sabores, colorantes (E160a)), masa chocolate (harina de **trigo**, azúcar, almidón, emulsionante (E471, E472b, E477, E481), proteína de **leche**, jarabe de glucosa, cacao en polvo, gasificantes (E450, E500), sal, estabilizador (E415)), **huevos**), masa (**huevos**, harina de **trigo**, azúcar, almidón, emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), jarabe de glucosa, suero de **leche**, gasificantes (E500, E450), colorante (E160a)), relleno de fresa (fresa (50%), jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón agente gelificante (E440), conservante (E202), regulador de la acidez (E330, citrato de sodio) aroma, colorantes (E102, E120)), agua, azúcar, sabor fresa.

Lista de alérgenos:

Alérgenos (incluidos los productos derivados)	Sí	RASTR OS	No
Cereales con gluten	X		
Crustáceos			X
Huevos	X		
Pescado			X
Cacahuetes		X	
Soja	X		
Leche	X		
Frutas peladas		X	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg		X	
Altramuces		x	
Moluscos			X

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



Ficha Técnica F.T. 137 – Gran Delicia de Fresa		FTP n.º 137
NA N.º: NA2022.02	Fecha: 2022-03-03	Página. 2 de 2
		Versión: 1.7

Declaración nutricional (por 100g de producto) - Energía: 737/176 kJ/Kcal; Lípidos: 6,7g; de los cuales ácidos grasos saturados: 5,8g; Carbohidratos: 26,3g; de los cuales azúcares: 34,4g; Proteína: 2,6g; Sal: 0,5g.

Embalaje:

Producto colocado en embalaje de cartón sellado, envuelto en film retráctil y transportado dentro de cajas simples de cartón canelado.

Conservación/Validez:

Para conservar todas las características de la calidad del producto, debe aislarse adecuadamente de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminación.

No vuelvas a congelar.

Debe conservarse en las siguientes condiciones:

Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara frigorífica	-18 °C	Máximo 12 meses
En el refrigerador (después de descongelar)	0 a 4°C	Consumir en 4 días

Nota: El producto se almacena en cámaras frigoríficas, por lo que debe evitar las constantes entradas y salidas en ellas, para no provocar ningún tipo de oscilaciones térmicas en su interior, con el fin de garantizar la seguridad del producto.

Este producto también se puede vender en cuatro formatos: entero, 24, 48 unidades y 21 unidades de corazón

Modo de preparación:

Descongelar entre 0-4°C durante aproximadamente 8 horas.

Preparado: Departamento de Calidad	Aprobado: Administración
------------------------------------	--------------------------