

Descripción del producto: Producto de pastelería ultracongelado elaborado con bizcocho de chocolate y una capa de chocolate con trozos de oblea helados en café, cubiertos con nata y oblea rallada.



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	2,500	Con (ver descripción)	71010
Rectangular 48 unid	4,5 x 25,0x34	2,500	Con (ver descripción)	74605
Rectangular 30 unid	4,5 x 25,0x34	2,500	Con (ver descripción)	75505
Rectangular 24 unid	4,5 x 25,0x34	2,500	Con (ver descripción)	73505

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 closporas 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: Galleta Maria (harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal, jarabe de glucosa y fructosa, levadura (E500,E503), emulsionantes: lecitina de **soja**, suero **leche**, antioxidante (E223) puede contener trazas de **sésamo**), café, masa de chocolate (harina de **trigo**, azúcar, almidón de **trigo**, emulsionante (E471, E472b, E477, E481), proteína de la **leche**, jarabe de glucosa, polvo de cacao, levadura (E450, E500), sal, estabilizador (E415)), **huevos**, agua, crema (agua, grasa hidrogenados vegetales, azúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de la **leche**, emulsionantes (E472e, lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, colorante (E160a)), relleno (aceites y grasas vegetal, cacao desgrasado, azúcar, **avellanas**, lecitina de **soja**, aroma)).

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

Lista de alérgenos:

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

Declaración nutricional (por 100g de producto) - Energía: 1214/290 kJ/Kcal; Lípidos: 12,2g; de los cuales ácidos grasos saturados: 8,3g; Hidratos de carbono: 41,1g; de los cuales azúcares: 22,0g; Proteína: 3,9g; Sal: 0,2g.

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 almacenarse adecuadamente en su propio lugar y aislarse de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminaciones.

No vuelvas a congelar.

Debe conservarse en las siguientes condiciones:

Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara de congelación	-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 tres formatos: entero, 24, 30 o 48 unidades.

Modo de preparación:

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