



# Ficha Técnica

## FT 261 – Muerte por Chocolate

Nº:FTP 261

Pág. 1 de 2

NA Nº: NA2019.08

Data: 2019-12-11

Versão:1.1

**Descripción del producto:** Producto de pastelería ultracongelado, elaborado con bizcocho de chocolate, relleno y cubierto con ratón de chocolate con leche y decorado con gránulos de cacao.



### Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (kg.)	Relleno	Código de ventas
Circular	24,0x5,0	2.000	Con (ver descripción)	63302
Rodajas circulares	24,0x5,0	2.000	Con (ver descripción)	43302

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	4833 ISO:2002	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de mohos y levaduras	ISO21527:2008	≤ 10 <sup>6</sup> UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	4832 ISO:2006	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	16649-2:2001 ISO	≤ 10 <sup>0</sup> UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Esporas de closporas reductoras de sulfito	2262° NP: 1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp Investigación</i>	6579 ISO:2002	Ausencia/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:** Pasta (azúcar, **harina** de trigo, cacao en polvo (5%), almidón, suero de leche, levedurantes (E450i, E500ii, E541), sal, emulsionantes (E471, E472b, E481), **gluten**, aceite vegetal, espesantes (E412, E466), aromatizantes, **huevo**, aceite de girasol), relleno (aceites vegetales hidrogenados y no hidrogenados (contiene), azúcar, estabilizantes (E420ii, E464, E340ii, E412, E415), emulsionantes (E481, E471, E475), sal, aroma natural a vainilla, cacao en polvo (32%), azúcar, emulsionante (E322 contiene **soja**), conservante (E200)), chocolate (azúcar, **manteca de cacao**, **leche**, pasta de cacao, emulsionante (E322 contiene **soja**)).

### 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	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg		X	
Altramuces		X	
Moluscos			X

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 261 – Morte por Chocolate</b>		Nº:FTP 261
NA Nº: NA2019.08	Data: 2019-12-11	Pág. 2 de 2 Versão:1.1

**Información Nutricional:** Declaración Nutricional por 100g de producto - Energía: 1428/341 kJ/Kcal; Lípidos: 16.3g; de los cuales ácidos grasos saturados: 5.7g; Carbohidratos: 41.7g; de los cuales azúcares: 28.1g; Proteína: 6.8g; Sal: 0.5g.

**Embalaje:**

Producto colocado en cajas de cartón selladas, envuelto en película retráctil y transportado dentro de cajas de cartón canelado simples.

**Conservación/Validez:**

Para conservar todas las características de la calidad del producto, éste debe ser debidamente almacenado en su propio lugar y aislado de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminaciones. No te congeles de nuevo.

Deberá conservarse en las siguientes condiciones:

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

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

**Modo de preparación:**

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

**Número de control veterinario:**



Elaborado: Departamento Qualidade	Aprovado: Administração
-----------------------------------	-------------------------