

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, en forma de medio cilindro, constituida por suave mousse de crema tostada y galletas María, 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: 70 g. Peso/Caja: 980 g.

Composición Cualitativa:

INGREDIENTES: Azúcar, azúcar caramelo, harina de TRIGO, HUEVO líquido pasteurizado, agua, LECHE, cacao en polvo desgrasado, azúcar invertido, jaraba de glucosa-fructosa, almidón de maíz, NATA, aceite de girasol, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), gelatina, ácido LÁCTICO, SUERO LACTEO, aroma, manteca y pasta de cacao, conservante (E202), colorantes (betacaroteno E160a, E171, E172, E132), vainillina, emulgentes (lecitina de SOJA), gasificantes (E500ii, E503i y E541), antioxidante (METABISULFITO de sodio y E300), ácido cítrico, sal.

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)	1547,83	369,69
Grasas (en g):	20,65	
de las cuales saturadas(en g):	14,78	
Hidratos de carbono (en g):	35,83	
de los cuales azúcares (en g):	29,73	
Proteínas (en g):	3,14	
Sal (en g):	0,07	

 Repostería de Montalbán	FICHA TÉCNICA: 3007 SEMIFRÍO CREMA TOSTADA NºRGSEAA: 20.35121/CO	NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/Las Eras, 15. Montalbán de Córdoba 957 310 652
---	---	---

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 alféngicos, 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 ₂	+	-
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 cacahuets, sésamo, frutos de cáscara, mostaza".

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