



# Ficha Tecnica

## F.T. 232 - TIRA GALLETA Y MOKA

Nº:FTP 232

Página.1 de 2

NA No: NA2021.03

Fecha: 2021-05-14

Versión:1.2

**Descripción del producto:** Producto de pastelería ultracongelado, elaborado con galleta agria en café, entre con crema moka y cubierto con mermelada de caramelo y oblea rallada.



**Consumidor objetivo:** Consumidor en general, excepto personas alérgicas o con cualquier sensibilidad a alguno de los componentes mencionados en la "Lista de Ingredientes" y "Alérgenos".

### Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (Kg.)	Relleno	Código de ventas
Rectangular	37,0 x 4,5	1,500	Con (ver descripción)	63001

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos M a 30°C	ISO 4833-1:2013	$\leq 10^5$ UFC/g
Cuantificación de moldes	ISSO 21527-2:2008	$\leq 10^3$ UFC/g
Cuantificación de Levaduras	ISSO 21527-2:2008	$\leq 10^5$ UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	$\leq 10^4$ UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	$\leq 10^0$ UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	$\leq 10^2$ UFC/g
Esporas de clostridios reductoras de sulfito	NP 2262:1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp Investigación</i>	ISO 6579-1:2017	Ausencia/25g

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

ISO 11290-1:2017

### Ingredientes:

Crema moka min. 58% [margarina (aceites y grasas vegetales (80%) (aceites parcialmente hidrogenados (SOJA), grasas (palma, coco), aceites (SOJA y girasol y colza y maíz en proporciones variables), grasas parcialmente hidrogenadas (palma)), agua, emulsionantes (E471, E322 lecitina de girasol), sal, conservante (E202), regulador de acidez (E330), aromas, colorantes (E160b, E100)), azúcar, HUEVO pasteurizado, agua y aroma de café (composición aromática: sustancias aromatizantes, preparados aromatizantes. Otros ingredientes: agua, colorante (E150d), café soluble, azúcar, café natural molido, jarabe de glucosa, propilenglicol, acidificante (ácido cítrico), triacetina, conservantes (E202, E224), estabilizante (goma xantana)], galleta min. 26% [harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa-fructosa, LACTOSA (LECHE) 1%, levaduras (carbonatos de sodio, carbonatos de amonio), sal, emulsionante (lecitina de SOJA), antioxidante (METABISSULFITO de sodio)], gelea de caramelo [jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452), colorante (E150d), conservante (E202) y aromas], agua y café 0,21% [achicoria, cebada (GLÚTEN), café].

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



# Ficha Técnica

## F.T. 232 - TIRA GALLETA Y MOKA

Nº:FTP 232

Página.2 de 2

NA No: NA2021.03

Fecha: 2021-05-14

Versión:1.2

### 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

### Información nutricional:

Parámetros	Por 100grs de producto
Energía (kJ/Kcal)	1779/425
Lípidos (g)	23
de los cuales Ácidos Grasos Saturados (g)	16,85
Hidratos de carbono (g)	51,2
de los cuales Azúcares (g)	24,2
Proteínas (g)	3,2
Sal (g)	0,13

### Embalaje:

Producto colocado en un embalaje de cartón sellado, 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 estar debidamente aislado de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminación.

No te congeles de nuevo.

Deberá conservarse en las siguientes condiciones:

Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara fría	-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 te congeles de nuevo. Producto ultracongelado

### Modo de preparación:

Dejar descongelar entre 0-4°C durante aproximadamente 8 horas.

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración