

Descripción del producto: Producto de panultracongelado, hecho con pastel de chocolate, relleno y cubierto con bolas de crema, cerezas y ralladura de chocolate.



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	código de barras EAN13
Circular	24,0x6,0	1.500	Con (ver descripción)	63067	
Rodajas circulares	24,0x6,0	1.500	Con (ver descripción)	43167	
Circular	21,5 x 4,5	1.000	Con (ver descripción)	33067	

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 Investigación</i>	ISO 6579-1:2017	Negativo/25g
<i>Investigación de 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:

Masa chocolate (harina de **trigo**, almidón, emulgentes (E471, E472b, E477, E481), proteína de **leche**, jarabe de glucosa, cacao en polvo, gasificantes (E450, E500), sal, estabilizador (E415)), **huevos crema** (grasas vegetales hidrogenadas, azúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i)) bollos de crema (harina de **trigo**, **huevo**, grasas vegetales, proteínas de la **leche**, glucosa, gasificantes químicos (E450, E500), sal, emulsionante (E471)), calabaza, naranja, azúcar, regulador de la acidez (E330), conservantes (E202, E211, E223 contiene **sulfitos**), colorantes (E120, E163, E100, E131, E124), chocolate (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao magro (12%), emulsionantes (E322, contiene **soja**), crema (azúcar, almidón, **suero**, dextrosa, regulador de la acidez (E170), aceite vegetal refinado y hidrogenado (coco), jarabe de glucosa, emulsionante (E472b), proteínas de la **leche**, espesante (E401), estabilizador (E516), conservante (E202), sal, colorantes (E160)), cereza confitada (cereza, sacarosa, glucosa, conservantes (E211, E330), gelatina (agua, azúcar, estabilizantes (E440ii, E407, E410), agentes de acidez (E330, E331ii), conservantes (E202), emulsionantes (493)), azúcar en polvo (dextrosa, azúcar, antiaglomerante (E170), grasa vegetal), chocolate con **leche** (azúcar, manteca de cacao, **leche**, pasta de cacao, emulsionante (E322, contiene **soja**), glucosa).



Ficha Técnica FT 028 - Selva negra

Nº:FTP 028

Página. 2 de 2

NA No: NA2020.05

Fecha: 2020-11-02

Versión:2.1

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

Declaración Nutricional por 100g de producto - Energía: 1172/280 kJ/Kcal; Lípidos: 9.1g; de los cuales ácidos grasos saturados: 7.8g; Carbohidratos: 46.0g; de los cuales azúcares: 32.7g; Proteína: 3.7g; Sal: 0.5g.

Embalaje:

Producto colocado en cajas de cartón canelado, envuelto en película de retracción 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.

Modo de preparación:

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

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración