



Ficha Técnica FT 037 - Semifrío Limón

Nº:FTP 037

Página 1 de 2

NA N.º:NA2022.03

Fecha: 2022-06-07

Versión:2.0

Descripción del producto: Producto de pastelería ultracongelado, hecho con bizcocho, relleno de crema con sabor a limón y cubierto con gelatina de limón.



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 |
|--------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|------------------|
| Circular | 24,0x4,5 | 1,500 | Con (Ver descripción) | 62063 |
| Rodajas circulares | 24,0x4,5 | 1,500 | Con (Ver descripción) | 43063 |
| Circular | 11.0x4. 0 | 1,000 | Con (Ver descripción) | 33063 |

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 closporadoras 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:

Relleno (47%) (grasas vegetales, azúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i, E415), proteínas de la **leche**, emulsionantes (472e, E322 contiene **soja**, E472b, E433, E435), sal, aromas, colorantes (E160, E102) jarabe de glucosa, acidulante (E330), conservante (E202), antioxidante (E320)), masa (**huevo**, harina de **trigo**, azúcar, almidón, emulgente (E471, E472b, E477, E481), jarabe de glucosa, proteína de suero de **leche**, gasificantes (E500, E450) y colorante (E 160)), cobertura (azúcar, jarabe de glucosa, almidón, espesantes (E460, E466), grasas vegetales, colorantes (E171, E100, E160a), conservantes (E202), regulador de la acidez (E330), sal, emulsionante (E475), sabores).

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



Ficha Técnica FT 037 - Semifrío Limón

Nº:FTP 037

Página 2 de 2

NA N.º:NA2022.03

Fecha: 2022-06-07

Versión:2.0

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: 1084/259 kJ/Kcal; Lípidos: 17.8g; de los cuales ácidos grasos saturados: 17.5g; Carbohidratos: 22.1g; de los cuales azúcares: 33.7g; Proteína: 2.3g; sal: 0.2g.

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 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:

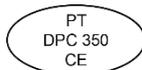
| Local | Temperatura | Vigencia |
|---|-------------|--------------------------------|
| En la cámara fría | -18 °C | Máximo 12 meses |
| En el refrigerador (después de la descongelación) | 0 a 4°C | Consumir en un plazo de 4 días |

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.

Número de control veterinario:



Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración