

Descripción del producto: Producto de pastelería ultracongelado, elaborado con galleta humedecida en café, entre crema de mantequilla y chocolate, cubierto con escamas de chocolate con leche.



Características del producto

Físico:

Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (Kg.)	Relleno	Código de ventas
Circular	24.0x5.0	1,500	Con (ver descripción)	63025
Rodajas circulares	24.0x5.0	1,500	Con (ver descripción)	43025
Circular	21.5x.4.0	1.000	Con (ver descripción)	33025

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 closporinas 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 (Ref. 63025 y 43025):

Crema de chocolate min. 40% [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, agua, crema de chocolate cacao 1,5% (aceites y grasas vegetales no hidrogenados (aceites (girasol), grasas (palma), cacao magro en polvo 32%, azúcar, AVELLANAS, emulsionante (E322 lecitina de girasol), aroma (vanillina)) 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. 30% [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)], café [agua y café tostado molido 0,77% (achicoria, CEVADA (GLÚTEN), café)] y escamas de LECHE min. 7% [azúcar, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste), LECHE desnatada en polvo (10%), cacao magro en polvo (4%), LACTOSA, emulsionante (E322 lecitina de SOJA), jarabe de glucosa, aroma (vanillina)].

Ingredientes (Ref. 33025):

Galleta min. 38% [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)], crema de chocolate min. 30% [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, agua, crema de chocolate cacao 1,5% (aceites y grasas vegetales no hidrogenados (aceites (girasol), grasas (palma), cacao magro en polvo 32%, azúcar, AVELLANAS, emulsionante (E322 lecitina de girasol), aroma (vanillina)) 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))], café [agua y café tostado molido 0,9% (achicoria, CEVADA (GLÚTEN), café)] y escamas de LECHE min. 5,5% [azúcar, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste), LECHE desnatada en polvo (10%), cacao magro en polvo (4%), LACTOSA, emulsionante (E322 lecitina de SOJA), jarabe de glucosa, aroma (vanillina)].

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



Ficha Técnica

FT 081 - TARTA GALLETA CHOCOLATE

Nº:FTP 081

Página 2 de 2

NA N.º: NA2019.01

Fecha: 2019-01-22

Versión:1.9

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 a concentraciones superiores a 10 mg/kg	X		
Altramuces			X
Moluscos			X

Información nutricional:

Parámetros	Por 100grs de producto
Energía (kJ/Kcal)	1775 / 424
Lípidos (g)	22,9
de los cuales Ácidos Grasos Saturados (g)	8,84
Hidratos de carbono (g)	50,3
de los cuales Azúcares (g)	27,9
Proteínas (g)	4,1
Sal (g)	0,5

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.

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración