



Ficha Técnica

F.T. 104 – Parfait Tres Chocolates

Nº:FTP 104

Página 1 de 2

NA N.º: NA2019.08

Fecha: 2019-11-25

Versión:1.9

Descripción del producto: Producto de pastelería ultracongelado, hecho con bizcocho de chocolate, mezclado con chocolate de cacao y crema, cubierto con chocolate de la avellana.



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	26,0 x5,5	1,600	Con (ver descripción)	62007
Circular en rodajas	26,0 x5,5	1,600	Con (ver descripción)	43107
Circular	26,0 x5,5	1,000	Con (ver descripción)	33107

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:

«Ganache» (35%) (**crema** (grasas vegetales (palma, girassol, maíz, **soja**), azúcar, estabilizantes (E420ii, E464, E340ii, E412, E415), emulgentes (E481, E471, E475), sal, aromas)), chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (E322 contiene **soja**), aroma (vainillina), gelatina)), masa (harina de **trigo**, azúcar, almidón de **trigo**, emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), proteína de **leche**, de jarabe de glucosa, cacao en polvo, gasificantes (E450, E500), sal, estabilizador (E415), **huevos**)), gelatina.

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración



Ficha Técnica

F.T. 104 – Parfait Tres Chocolates

Nº:FTP 104

Página 2 de 2

NA N.º: NA2019.08

Fecha: 2019-11-25

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

Declaración Nutricional por 100g de producto - Energía: 1733/414 kJ/Kcal; Lípidos: 26.8g; de los cuales ácidos grasos saturados: 23.5g; Carbohidratos: 33.9g; de los cuales azúcares: 21.8g; Proteína: 3.9g; sal: 0.1g.

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