

Descripción del producto : Producto de pastelería ultracongelado, hecho Com masa de chocolate, rellena con dos capas de leche y chocolate de coco, cubierto con chocol de lechey decorado con gránulos de chocolate blanco.



1 Kg



1.5 Kgs

Consumidor objetivo: Consumidor en general, excepto personas alérgicas o alérgicas cierta sensibilidad a cualquiera de los componentes mencionados en el "Ingredientes" y "Lista de alérgenos".

Características del producto

Físico:

LOGÍSTICA		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
Código de ventas	código de barras EAN13	Formato	Dimensiones medias (cm)	Peso medio (kg.)	Relleno	Color	Olor/Sabor
64049		Circular	24.5x5.0	1,600	Con (ver descripción)	Marrón y Blanco	Distintivo (Dulce - Chocolate Con Leche y Coco)
43008		Rodajas circulares	24.5x.5.0	1,600			
33150		Circular	21.5x4.0	1,000			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 ⁵ UFC/g
Cuantificación de mohos y levaduras	ISO21527:2008	≤ 10 ⁶ UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 ³ UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 ⁰ 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 6579:2002	Ausencia/25g

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

Ingredientes:

Harina compuesta de chocolate 26,7% [azúcar, harina de TRIGO, suero de LECHE en polvo, cacao en polvo desnatado (4%), almidón modificado, levaduras (E500, E450), espesantes (E466, E412, E415), emulsionante (E481) y sal] , NATA (agua, grasas y aceites vegetales totalmente hidrogenados (grasas (almendra de palma), aceites (SOY y girasol, colza, maíz en proporciones variables)), azúcar, estabilizadores (E420ii, E464, E340ii, E412, E415), emulsionantes (E481, E471, E475), sal, aromas), chispas de chocolate con LECHE [azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, pasta de cacao, emulsionante (E322 lecitina de girasol), aroma natural de vainilla], HUEVO, aceite de girasol refinado, agua, azúcar, gránulos blancos 6,3% [azúcar, grasa vegetal de palmiste totalmente hidrogenada, LACTOSUERO en polvo (LECHE), jarabe de azúcar, agente abrillantador (E904), emulsionante (E322 lecitina de SOJA)], semi preparación de LECHE 5,7% [azúcar, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste), LECHE desnatada en polvo (8%), LACTOSA, emulsionante (E322 lecitina de SOJA), aroma (vainillina)], LECHE condensada [LECHE entera, azúcar (45%)], coco ralado, agente de liberación [aceite vegetal (colza), agua, emulsionante (E476), espesante (E903)], canela y limón.

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)	1763/421
Lípidos (g)	24,1
de los cuales Ácidos Grasos Saturados (g)	17,4
Hidratos de carbono (g)	47,0
de los cuales Azúcares (g)	33,3
Proteínas (g)	4,1
Sal (g)	0,3

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 ser debidamente almacenado en su propio lugar y aislado de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminaciones. Nuncavuelvas a c ongelar.

Deberá conservarse en las siguientes condiciones:

Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara de congelación	-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 de congelación, evitando la apertura constante de las puertas para no provocar ningún tipo de oscilaciones térmicas en el interior para garantizar la calidad del producto.

Modo de preparación:

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

Preparado: Departamento de Calidad	Aprobado: Administración
------------------------------------	--------------------------