

**Descripción del producto:** Producto de pastelería ultracongelado hecho con chocolate, relleno de chocolate crujiente, cubierto con chocolate de avellana y adornado con almendra crujiente granulada.



**Consumidor objetivo:** Consumidor en general, excepto para personas alérgicas o con cualquier sensibilidad a cualquiera de los componentes mencionados en la "Lista de ingredientes" y "Lista de alérgenos".

**Características del producto**

Físico:

Código de ventas	código de barras EAN13	Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (kg.)	Relleno
63149		Circular	24,0x5,0	1.600	Con (ver descripción)
43149		Rodajas circulares	24,0x5,0	1.600	
33049		Circular	21,5 x 4,0	1.000	
31001		Circular	17x5,5	0,600-0,650	

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de moldes	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Cuantificación de levaduras	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 <sup>4</sup> UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 <sup>2</sup> 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 de chocolate 49% [harina compuesta de chocolate 38,3% [azúcar, harina de TRIGO, suero de LECHE en polvo, cacao magro en polvo (4%), almidón modificado, levantes (E500, E450), espesantes (E466, E412, E415), emulsionante (E481) y sal], HUEVO, agua y desmoldante [aceite vegetal (semillas de colza), agua, emulsionante (E476), espesante (cera vegetal: E903)], crema de chocolate AVELLANA 12,4% [azúcar, grasas y aceites vegetales no hidrogenados (grasas (palma, palmiste), aceites (girasol), AVELANNAS (8%), cacao magro en polvo, suero de LECHE en polvo, LACTOSA (de LECHE), LECHE desnatada en polvo, emulsionante (E322 lecitina de girasol)), aroma natural de vainilla], caldera de azúcar (agua, azúcar, canela y limón), crema de chocolate 8,4% [azúcar, aceites y grasas vegetales no hidrogenadas (aceite (girasol), grasa (palma)), suero de LECHE en polvo, cacao magro en polvo, AVELANNAS, emulsionante (E322 lecitina de girasol), aroma], NATA [agua, grasas y aceites vegetales totalmente hidrogenados 28% (grasas (palmiste), aceites (girasol)), azúcar, estabilizadores (E420ii, E464, E340ii, E412, E415), emulsionantes (E481, E471, E475), sal, aromas], pastillas de chocolate LECHE 4,1% [azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, pasta de cacao, emulsionante (E322 lecitina de girasol), aroma natural de vainilla], pan rallado texturizado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y malta), pastillas de chocolate blanco 2,1% [azúcar, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste), LECHE desnatada en polvo (8%), LACTOSA, emulsionante (E322 lecitina de SOJA), aroma (vanilina)], ALMENDRA 1%, LECHE condensado y aceite de girasol refinado.

**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	Xothers	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg		X	
Altramuces			X
Moluscos			X

**Información nutricional:**

Parámetros	Por 100grs de producto
Energía (kJ/Kcal)	1901/454
Lípidos (g)	26,5
de los cuales Ácidos Grasos Saturados (g)	12,1
Hidratos de carbono (g)	48,3
de los cuales Azúcares (g)	34,5
Proteínas (g)	5,5
Sal (g)	0,3

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

No te congeles de nuevo.

Deberá conservarse en las siguientes condiciones:

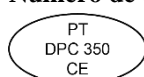
Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara de congelación	-18 °C	Máximo 12 meses
En el refrigerador (después de la descongelación)	0 a 4°C	Consumir en un plazo de 4 días

**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.

**Número de control veterinario:**



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