



FICHA TÉCNICA:
**LINGOTE DE YOGUR CON
FRUTOS ROJOS**

NºRGSA: 20.35121/CO

NUEVA REPOSTERÍA, SL.
C/ Las Eras, 15
Montalbán de Córdoba
Teléfono: 957 310 652

1. Denominación Legal:

Producto de Pastelería, Confitería, Bollería y Repostería.

2. Descripción del producto:

Especialidad de pastelería en mono porción, en forma de barra, constituida por mousse de yogur con frutas del bosque.

3. Información Logística:

Unidades por caja: 15 Unidades.

Cajas por base de palé: 8 Cajas.

Cajas por palé: 120 Cajas.

Dimensiones del palé: 120x80.

4. Envasado y Condiciones de Conservación:

Se presentan introducidos en cajas de cartón aptos para el uso alimentario.

Almacenamiento y Distribución a temperatura menor o igual a - 18 °C.

5. Instrucciones para su consumo:

- 1) Extraer el producto de su caja.
- 2) Descongelar 2 a 4 horas aprox. en cámara (+3 °C aproximadamente).
- 3) Guardar en el frigorífico (+3 °C aproximadamente) hasta el momento de su consumo durante un periodo no superior a 3 días.
- 4) Nunca volver a congelar.

6. Contenido Neto / Volumen Neto:

Contiene: 15 Unidades. Peso/Unidad: 90 grs. Peso/Caja: 1.350 grs. (aproximadamente)

7. Composición Cualitativa:

Ingredientes: **NATA**, **LECHE**, azúcar, harina de **TRIGO**, aceite vegetal totalmente hidrogenado (palmiste), **HUEVO**, emulgentes lecitina de **SOJA** E322, almidón de maíz, cacao en polvo, **YOGURT**, gelatina en polvo, arándanos, fresas, moras, frambuesas, zumo concentrado de frambuesa y fresa, semillas, sal, aromas, aroma vainilla, brandy, ácido cítrico, gelificante E440, antioxidante E307, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada palma, aceite de palmiste totalmente hidrogenado, antiaglomerante (E170), colorantes (E160a, E163, E150s, E120), conservador E202.

8. Información sobre OMG:

El producto no contiene ingredientes con OMG o que procedan de otros que hayan sido modificados genéticamente. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al contenido de los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003 acerca de la autorización, etiquetado y trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente.

9. Fases de elaboración:

1. Recepción y Almacenamiento de materias primas.
2. Mezclado, montado, amasado y batido de ingredientes.
3. Cocción.
4. Enfriado.
5. Elaboración producto final (moldeado).
6. Decoración final.
7. Envasado y etiquetado
8. Almacenamiento en cámara de congelación a temperatura menor a -18 °C.
9. Distribución a temperatura de congelación a temperatura menor a -18 °C.

	FICHA TÉCNICA: LINGOTE DE YOGUR CON FRUTOS ROJOS NºRGSA: 20.35121/CO	NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/ Las Eras, 15 Montalbán de Córdoba Teléfono: 957 310 652
---	--	---

10. Información nutricional:

La Información Nutricional por 100 gr de producto basada en el cálculo efectuado a partir de los valores medios de los ingredientes utilizados es:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr		
Valor energético (Kj/Kcal)	1168,77	281,12
Grasas (en g):	17,16	
de las cuales saturadas(en g):	12,23	
Hidratos de carbono (en g):	28,28	
de los cuales azúcares (en g):	23,09	
Proteínas (en g):	3,11	
Sal (en g):	0,11	

11. Información de Alérgenos:

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el RD 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y derivados	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

12. Etiquetado del producto:

El etiquetado será según el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, donde figura la denominación genérica del producto, la razón social, los ingredientes ordenados de mayor a menor, destacando aquellos ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias, la fecha de consumo preferente que corresponde con **12** meses desde la fecha de fabricación, el número de lote, condiciones de conservación que es en congelación a temperatura \leq a - 18 °C, y el NºRGSA 20.35121/CO.

Se anota en la etiqueta: "En la línea de producción hay presencia de sésamo, frutos secos de cascara, cacahuets".

13. Loteado del producto:

El número de lote corresponde con la fecha de fabricación. Esta fecha de fabricación se expone al revés mediante el siguiente formato: AMMDD, correspondiendo la primera letra, la A, a la última cifra del año en curso, MM las 2 cifras del mes, y DD, las correspondientes al día que se ha fabricado.

14. Controles de calidad:

Se hacen controles microbiológicos de producto por parte de Laboratorio Certificado **alacor**. Para los productos finales de pastelería, confitería, bollería y repostería se establecen los siguientes parámetros junto con los valores límites establecidos en el cuadro siguiente en base a la Normativa del RD 2419/1978 (Normativa derogada pero tomada como referencia), y al Reglamento (CE) nº 2073/2005:

Parámetro	Límites
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	0
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/0,1 g)	0
<i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g)	10 ²