



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DE PRODUCTO

TARTA EXPLOSIÓN DE GALLETA LOTUS 1300 g

FTL-002
Página 1 de 4
Ed. 2
Fecha: 27/11/22

PRODUCTO Y FORMATOS

Producto: Explosión de galleta LOTUS 1300g

Sistema de codificación:

Etiquetas adhesivas

Marcas:

Fecha de caducidad: Día, mes y año (con dos dígitos)

Código interno: 14562

Lote: día de elaboración/mes/año.

Condiciones de almacenamiento: Mantener en congelación (-18°C).

Caducidad: 1 año

DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR

Dirección empresa:

SANMAR Exclusivas Alimentarias

Polígono Industrial Llanos de la Estación

C/ James Watt, 25-29

50800 Zuera, Zaragoza. (Spain)

+34 976 690 540

INGREDIENTES O LISTA DE COMPONENTES (a declarar en el etiquetado)

Queso blanco pasteurizado ((**leche** pasteurizada de vaca, nata pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (E-410, E-401 y E-407), conservador (E-202) y fermentos **lácticos**)), nata ((**leche** y proteínas de la **leche**), preparado vegetal [agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), azúcar, proteína de la **leche**, estabilizadores (jarabe de sorbitol (E 420ii), hidroxipropilcelulosa (E-463), alginato de sodio (E-401)), emulgentes (ésteres mono-y diacetiltartáricos de los mono-y diglicéridos de ácidos grasos(E-472e),lecitina de **soja** (E-322), polisorbato 60 (E-435)), sal, aromas y colorante(carotenos de plantas(E-160a(ii))))], crema galleta caramelizada (harina de **trigo**, azúcar, aceites vegetales (palma*, aceite de nabina), jarabe de azúcar moreno, levadura en polvo (bicarbonato sódico), harina de **soja**, sal, canela), aceite de nabina, azúcar, emulsionante (lecitina de **soja**), acidificante (ácido cítrico azúcar, galleta caramelizada 9% ((harina de **trigo**, azúcar, aceites vegetales (aceite de palma proveniente de plantaciones sostenibles y certificadas, aceite de nabina), jarabe de azúcar moreno, gasificante (bicarbonato sódico), sal, canela), mantequilla ((nata pasteurizada de vaca y fermentos **lácticos**)) y gelatina.

PRESENCIA DE ALERGENOS

ALERGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	x		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			x
Huevos y productos a base de huevos		x	
Pescado y productos a base de pescado			x
Cacahuets y productos a base de cacahuets			x
Soja y productos a base de soja	x		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	x		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados		x	

	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DE PRODUCTO TARTA EXPLOSIÓN DE GALLETA LOTUS 1300 g	FTL-002 Página 2 de 4 Ed. 2 Fecha: 27/11/22
--	---	--

Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
VDR (2000 Kcal)	Valores/100 g			
Energía	315,3	Kcal	1317,9	Kj
Grasas totales	22,6	g		
De las cuales saturadas	18,9	g		
Hidratos de carbono	25,3	g		
De los cuales azúcares	24,3	g		
Proteínas	2,4	g		
Sal	0,4	g		
FORMATOS				
Producto ultracongelado envasado individual en plato y caja 1300g, caja máster de 8 unidades				
ANÁLISIS EN PRODUCTO TERMINADO				
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (incluyendo pesos)				
TEST	Valor normal y Tolerancia	Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc. del test
PESO NETO	1300 g	OFICIAL	I	HORARIO
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
TEST	Valor	Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc. del test
Humedad	≤ 45%	INTERNO	I	PERIÓDICO
Aw	≤ 0.910	INTERNO	I	PERIÓDICO
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g			
<i>E. coli</i>	Ausencia en 0,1 g			
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g			
<i>S. aureus</i> dnasa positivos:	Ausencia en 0,1 g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

		Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc.
OLOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
SABOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
ASPECTO	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
COLOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
TEXTURA	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO

ESPECIFICACIONES DEL PACKAGING

	Descripción del gramaje y composición de cada artículo	Dimensiones (mm)		Peso
Envase primario (envase interno) en contacto con el producto <i>Descripción y composición</i>	Bandeja cartón	260 Ø		
Envase secundario (envase externo) sin contacto con el producto <i>Descripción y composición</i>	Caja de cartón individual			
Envase de distrib. (plástico, cartón, etc.)	Caja de cartón	Largo Ancho Alto	(mm) 514 257 254	
<u>Codificación del envase de distrib.</u> tipo: localización:	Etiqueta adhesiva lateral de la caja • Marca • Descripción del producto • Lista de ingredientes/información nutricional • Peso neto • Lote • EAN 14 • Consumo preferente			
Transporte & Seguridad	Se colocan las cajas en palet para su transporte: Palet europeo: 6 base x 6 altura = 36 cajas por palet Palet americano: 6 base x 6 altura = 36 cajas por palet			
Tipo de palet	Europeo		120x80 cm	

FOTO DEL PRODUCTO.

