

Descripción del producto: Producto de pastelería ultracongelado, elaborado com masa de chocolate, relleno de crema de pistacho crujiente y cubierto de chocolate avellana.



Consumidor objetivo: Consumidor en general, excepto personas alérgicas o con cualquier sensibilidad a alguno de los componentes mencionados en los "Ingredientes" y "Lista de Alérgenos".

Características del producto

LOGÍSTICA			CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E ORGANOLÉTICAS					
Código de venta	Piezas/Caja	Código Barras EAN13	Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (kg.)	Relleno	Color	Sabor
63304	1		Circular	24.0x7.5	1,500-1,600	Ver "Descripción del producto"	Ver imagen	Característico
43304			Loncheado circular					

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		
Parámetro microbiológico	Método	Valores máximos permitidos *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 ⁵ UFC/g
Cuantificación de moho	ISO21527-2:2008	≤ 10 ³ UFC/g
Cuantificación de levaduras	ISO21527-2:2008	≤ 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
Investigación de esporas de Clostridia reductoras de sulfitos	NP 2262:1986	Negativo a 0,01 g
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579-1:2017	Negativo/25g
Pesquisa de <i>Listeria Monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	Negativo/25g

*Fuente: "Valores Guía para la evaluación de la calidad microbiológica de alimentos cocinados listos para consumir" – Instituto Nacional de Salud Dr. Ricardo Jorge

Ingredientes: Harina compuesta de chocolate 30,6% [azúcar, harina de TRIGO, suero de LECHE en polvo, cacao en polvo desnatado (3,6%), almidón modificado, leudantes (E450i, E500ii), sal, espesantes (E466, E415, E412), emulgente (E481)], crema de PISTACHIO 15,6% [azúcar, aceites y grasas vegetales (girasol, palma), PISTACHIO (15%), LECHE en polvo desnatada, suero de LECHE en polvo, lactosa (de LECHE), colorantes (E163, E100), emulgente (lecitinas), aroma natural], HUEVO, aceite de girasol refinado, agua, relleno crujiente de PISTACHO 9,3% [PISTACHO 35%, azúcar, aceites vegetales (girasol, colza), kataifi 10% (harina de TRIGO, azúcar, aceite de girasol, sal), LECHE desnatada en polvo, maltodextrina, emulgentes (E471 lecitina de girasol), sal, colorante natural (E141(ii))], azúcar, crema de chocolate AVELLANAS 6,25% [azúcar, aceite vegetal y grasa (aceite de girasol), grasa (palma), suero de LECHE en polvo, cacao en polvo magro, AVELLANAS, emulgente (E322 lecitina de girasol), aroma], texturizado [harina de TRIGO, maíz tostado, agua, sal y levadura], desmoldeante [aceite vegetal (aceite de girasol, aceite de colza), agua, almidón de maíz (SULFITOS), antiaglomerante (E551), emulgente (E322, E476), espesante (E903), antioxidante (E304i, E306), cera vegetal (carnauba)], canela y limón.

Lista de alérgenos:

Alérgenos (incluidos los productos derivados)	sí	RASTROS	NO
Cereales con gluten	X		
Crustáceos			X
Huevos	X		
Pescado			X
Cacahuets		X	
Soja		X	
Leche	X		
Frutas sin pelar	X	X otros	
Apio			X
Mostaza		X	
Semillas de sésamo		X	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	X		
Altramuces			X
Moluscos			X

Información Nutricional:

Parámetros	Por 100g de producto
Energía (kJ/Kcal)	1957/468,6
Lípidos (g)	26,2
de los cuales Ácidos Grasos Saturados (g)	5,7
Hidratos de Carbono (g)	51,8
de los cuales Azúcares (g)	39,6
Proteínas (g)	6,0
Sal (g)	0,8

Embalaje:

Producto colocado en cajas de cartón corrugado, envuelto en film retráctil y transportado dentro de cajas de cartón corrugado liso.

Conservación/Validez:

Con el fin de preservar todas las características de la calidad del producto, este debe almacenarse adecuadamente en un lugar adecuado y aislarse de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminación.

No vuelva a congelar.

Debe almacenarse en las siguientes condiciones:

Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara del congelador	-18 °C	Máximo 12 meses
En la nevera (después de descongelar)	De 0 a 4 °C	Consumir dentro de los 4 días

Nota: El producto se almacena en cámaras de congelación, y las puertas deben abrirse constantemente para no causar ningún tipo de fluctuaciones térmicas en el interior para garantizar la calidad del producto.

Preparación:

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