

Ficha Técnica FT 514 – Bolo Spéculoos Lotus		Nº:FTP 514
		Pág.1 de 2
NA Nº: NA2025.02	Data: 2025-04-11	Versão:1.0

Descripción del Producto: un Producto de pastelería que se cuece, ultracongelado, confeccionado con la masa de la "Spéculoos "Lotus", se rellena con la crema con la crema de la galleta "Spéculoos Lotus, se cubre con la cre de las galletas de caramelo "Lotus" y el disco "Spéculoos " Lotus".



Los consumidores de Destino: Consumidor y, en general, a excepción de las personas alérgicas o con un poco de sensibilidad a alguno de los componentes que se mencionan en los "Ingredientes" y "la Lista de Alérgenos".

Características de este Producto

NINGUNA			de las CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉTICAS					
el Código de la Venta	Uds / Cx,	el Código de Barras EAN13	un Formato	de Tamaño medio (cm)	Peso Medio (kg.)	El Relleno De	Color,	Sabor,
63120	1 De		La Circular	De 24.0x7.El 5	de 2.000-2,100	Ver "Descripción del Producto"la	Imagen	Característica
43120			Circular en Rodajas					

Las CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro Microbiológico	Método,	el Valor Máximo Admisible *
la Cuantificación de los Microorganismos a 30 ° c	, ISO 4833-1:2013	≤ 10 ⁵ UFC/g)
Cuantificación de Mohos	ISO21527-2:2008	≤ 10 ³ UFC/g)
Cuantificación de Levaduras	ISO21527-2:2008	≤ 10 ⁵ UFC/g)
Cuantificación de Coliformes 30 ° C	ISO 4832:En 2006	≤ 10 ⁴ UFC/g)
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 ² UFC/g en
la Cuantificación de los Estafilococos coagulasa +	ISO 6888-2 EN 1999	≤ 10 ² UFC/g en
la Búsqueda de las Esporas de los Clostridios Sulfito-Reductores	de HORMIGÓN 2262:1986 por la	Negativa de 0.01 g de la
Investigación de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579-1:2017	Negativa/25g
de Investigación de <i>Listeria Monocytogenes</i>	ISO 11290-1:El año 2017	Negativa/25g

Fuente: "los Valores Guía para la evaluación de la calidad microbiológica de los alimentos preparados listos para el consumo", el Instituto Nacional de Salud, el Dr. Ricardo Jorge

Ingredientes:

La harina compuesta de "Spéculoos " Lotus" en un 32% [el azúcar, la harina de TRIGO, harina de TRIGO integral, azúcar demerara, las semillas de SÉSAMO, harina de malta (de TRIGO), levedantes (E500ii, E450i), especias, cacao magro en polvo, sal, emulsionante (E471) y el efecto (E415)], la NATA (crema) [el agua, los aceites y las grasas vegetales, totalmente hidrogenados (palma, girasol, azúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E464, E340ii, E322 lecitina de girasol, E412, E415), las proteínas de la LECHE, en general (E481, E471, E475, E472e, E322 lecitina de SOJA, E472b), sal, aromas, colorante (E160ai)], el agua, el azúcar, el HUEVO, el aceite de girasol refinado, la crema de las galletas antes de incorporar la masa "Lotus" el 5% de [las galletas caramelizadas en un 58% (harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (aceite de palma, aceite de colza), jarabe de azúcar moreno, gasificante, químico (E500ii), harina de SOJA, la sal, la canela, el aceite de colza, el azúcar, emulsionante (lecitina de SOJA), acidificante (E330)], relleno de la galleta "Speculoos " Lotus"el 5% [azúcar, grasa vegetal (aceite de girasol y palma, en proporciones variadas), pasta de Loto (galleta caramelizada en un 58% (harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (palma, colza), jarabe de azúcar, dulces, gasificante (E500ii), harina de SOJA, la sal, la canela, el aceite de soja, el azúcar, emulsionante (lecitina (SOJA), acidificante (E330))suero de la LECHE, el crujiente de galletas Lotus (con harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (palma, colza), jarabe de azúcar moreno), gasificante (E500ii), la sal, la canela, la LECHE en polvo desnatada, emulsionante (lecitina de girasol, E471), almidón modificado, espesante (E401), y el aroma], disco "Lotus" en un 4% [de harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (aceite de palma, aceite de colza), jarabe de azúcar moreno, gasificante, químico (E500ii), la sal y la canela], desmoldante [aceites usados de origen vegetal (aceite de girasol, semillas de colza), agua, almidón de maíz (A), antiaglomerante (E551), emulsionante (E322, E476), espesante (E903), antioxidante (E304i, E306), cera vegetal (carnauba)], la canela y el limón.

Elaborado: Departamento Qualidade	Aprovado: Administração
-----------------------------------	-------------------------

La Lista de Alérgenos:

ALÉRGENOS de	SI	HUELLAS	y NO
los Cereales con gluten (X		
, Crustáceos			X
los Huevos	X el		
Pescado,			X,
frutos secos		, X	
, Soja	, X		
, Leche	X,		
Frutas con cáscara (cascarón)		, X	
Apio			X,
la Mostaza,			X,
Semillas de Sésamo	, X		
- Anhidrido Sulfito y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg de peso	X		
Altramucos			X
Moluscos			X

Información De Nutrición:

Los parámetros	Por los 100grs de los productos
de la Energía (kJ/Kcal)	1285/307
Lípidos (g),	un 10,8
por los cuales los Ácidos Grasos Saturados (g)	9,75
los Hidratos de Carbono (g)	49,6
de los cuales Azúcares (g)	39,3
Proteínas (g)de	las 3
de la Sal (g)	0,2

Envase y embalaje:

El producto se coloca en cajas de cartón corrugado, que participan en la película de la recesión y se transporta en el interior de cajas de cartón corrugado simple.

Conservación/Vigencia:

Con el fin de conservar todas las características de calidad del producto, este debe estar completamente aislado de los otros, de los alimentos y/o materias primas que se pueden transmitir olores ni contaminación.

No vuelva a Congelar.

Se mantendrá en los siguientes términos:

Local de la	Temperatura de la	fecha de caducidad
de La cámara de frío en	el 18 ° C,	Máximo de 12 meses
en el frigorífico, y después de descongelar)	de 0 a 4 ° C en enero	consumir en un plazo máximo de 4 días

Nota: El producto es almacenado en cámaras de frío, de pronto, hay que evitar que las entradas y salidas de los que figuran en la misma, con el fin de no provocar ningún tipo de ondas eléctricas en el interior, para de esta manera garantizar la seguridad de los productos.

Modo de Preparación:

La NEVERA: Temperatura: de 0 a 4 ° C ; ± 8 horas de trabajo.