



000868

TRUFAS 50 UDS.

DESCRIPCION

TRUFAS DE CHOCOLATE HELADAS, REBOZADAS DE FIDEOS DE CHOCOLAT E.

ELABORACION

Mezcla de ingredientes, reposo, aireación-dosificación, engr anillado, enfriado, envasado, congelación en cámara.

FORMULA

Cobertura de chocolate (75%: pasta cacao, azúcar, lecitina de soja y aroma natural de vainilla), nata fresca pasteurizada, granillo de chocolate (25%: pasta cacao, azúcar, lecitina de soja, aroma natural de vainilla y brandy), brandy.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Sabor..... CARACTERISTICO A TRUFA DE CHOCOLATE
 Color..... MARRON OSCURO
 Aspecto..... CREMOSO INTERIOR. ESFERAS REDONDAS MAS O MENOS UNIFORMES QUE IMITAN A UNA TRUFA NATURAL.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Peso por unidad gr..... 14+/-0,500
 Diámetro mm..... 30+/-2,000
 EST Desecación %..... 80+/-0,800
 Cont. en alcohol(%)v/v..... 1,28
 OBSERVACIONES..... EST TRUFA: 78 +-1,5%; EST FIDEOS: 100 +-0,5%.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes/gr..... n=5,c=2,m= 0,M= 10
 Staphil aureus/gr..... n=5,c=2,m= 0,M= 10
 Escherich. coli/gr..... AUSENCIA
 Rec Tot PCA/gr..... n=5,c=2,m=1000,M=10000
 Mohos y Levaduras..... n=5,c=2,m= 50,M= 100
 List. monocit/25 gr..... AUSENCIA
 Salmonela SP/25gr..... AUSENCIA
 Aflatoxinas(Ág/kg)Cont.maximo. B1:2/B1+B2+G1+G2:4/M1:0,05 (Según reglam. CE n°466/2001 de l a comisión 8 de marzo de 2001)

VALORES NUTRICIONALES/100g (Promedio)

Proteínas(%)..... 6,3
 H.C. (%) excepto polialcoholes 42,2
 Disacáridos(%)..... 36,1
 Alcoholes(%)..... 1,28
 Azúcares %..... 36,1
 Grasas..... 32,6
 Saturadas(%)..... 20,8
 Insaturadas(%)..... 11,8
 Energía (Kcal)..... 488
 Energía(KJ)..... 2033+/-342,000

SALES MINERALES/100g (Promedio tablas)

Sodio(mg)..... 100

ALERGENO PRESENTE:Si/No/CC(Cont. cruzad)

Sulfitos conc.= o > a 10mg/Kg. NO
 Crustáceos y derivados..... NO
 Pescado y derivados..... NO
 Moluscos y derivados..... NO
 Ovo-derivados..... NO
 Leche y derivados..... SI
 Cereales y derivados..... NO
 Gluten..... NO
 Soja y derivados..... SI
 Sésamo, semillas y derivados.. NO
 Apio..... NO
 Frutos secos y derivados..... NO/CC
 Cacahuets y derivados..... NO
 Radiaciones ionizantes.....(2) NO

APTO NO APTO PARA:

Vegans(no leche y huevos).... NO APTO
 Diabéticos..... NO APTO

Nº Revisión: 6 Motivo: MOD AJUSTES PRODUCTO (AROMA NATURAL)

DOC-0302- 000868	Proveedor-Fecha y Firma // Supplier-Date and Signature
------------------	--



000868

TRUFAS 50 UDS.

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

Tipo de envase..... BANDEJA DE PET CON ALVEOLOS, PAPEL APTO ALIMENTACION, BANDEJA DE MICROCANAL, TAPA DE CARTONCILLO, FILM TERMORETRACTIL, CAJA EXTERIOR DE CARTON ON DULADO C3. EN CADA ESTUCHE SE ENCAJAN 50 UNIDADES REPARTIDAS EN DOS PIS OS DE 25 UNIDADES, SEPARADOS POR UN SEPARADOR DE CARTONCILLO. LAS BANDEJAS DISPONEN DE 25 ALOJAMIENTOS REDONDOS.
 Dimensiones..... BANDEJA: 200x170x20mm, Peso:12g; PAPEL:315x175mm Peso:2,7g; BASE:204x176x67mm Peso:60g; TAPA: 207x180x69mm PESO:38g; FILM SLEEVE: 1,4g; CAJA EXTERIOR: 570x225x240mm Peso:360g;
 Cantidad/envase..... 50 TRUFAS/ESTUCHE; 9 ESTUCHES/CAJA EXTERIOR.

CARACTERISTICAS DEL PALETIZADO

Tipo de palet..... EUROPALLET CHEP AZUL 0,8x1,2m
 Distribución (base x altura).. (9) 7x7 : 49 CAJAS / 441 ESTUCHES DE 50 UNIDADES

CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

T_o de Conservación (°C)..... CONGELACION A -18°C
 T_o de transporte (°C)..... CONGELACION -18°C
 T_o de utilización (°C)..... SE ACONSEJA EXTRAER EL PRODUCTO DEL EMBALAJE Y DEJAR DESCONGELAR A +4°C DURANTE 10-15 MINUTOS.PUDIENDO CONSERVARSE EN ESTAS CONDICIONES DURANTE UN PERIODO NO SUPERIOR A 3 DIAS

VIDA UTIL

18 MESES EN ENVASE ORIGINAL Y EN LAS CONDICIONES DE CONSERVACION ESPECIFICADAS

OBSERVACIONES

TEXTOS LEGALES IMPRESOS EN EL EMBALAJE: SP/ Trufas Heladas de Chocolate con fideos de chocolate Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, nata fresca pasteurizada 35% MG, aroma natural, emulgente: lecitina de soja. PRODUCTO CONSERVADO Y DISTRIBUIDO CONGELADO (-18°C) PT/ Trufas Geladas de Chocolate com troços de chocolate Ingredientes: Pasta de cacao, açúcar, nata fresca pasteurizada 35% MG, aroma natural, emulsionante: lecitina de soja. PRODUTO CONSERVADO E DISTRIBUIDO CONGELADO (-18°C) Información alérgica: Contiene productos lácteos y soja. Este producto está fabricado en una factoría que utiliza frutos con cáscara. Informação alérgica: Contem produtos lácteos e soja. Este produto está fabricado numa fabrica que utiliza frutos com casca rija. MANTENGASE EN EL CONGELADOR (-18°C) / MANTER EM CONGELADOR (-18°C) GRUPO KALISE MENORQUINA S.A. Luis Correa Medina, 11 35013 Las Palmas de Gran Canaria INSTRUCCIONES PARA SU CONSUMO: (IMPORTANTE: SE RECOMIENDA CONSUMIR DESCONGELADO) . Extrair el producto de su embalaje. . Descongelar las unidades necesarias en el frigorífico (+4°C) entre aproximadamente 10-15 minutos antes de su consumo, pudiéndose mantener en estas condiciones durante un periodo no superior a 3 días. NUNCA VOLVER A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO INSTRUÇÕES DE CONSUMO : (IMPORTANTE: RECOMENDA-SE CONSUMIR DESCONGELADO) . Retirar o produto da embalagem . Devarão ser descongeladas as necessarias no frigorífico (+4°C) entre aproximadamente 10-15 minutos antes de serem consumidas, em estas condições podem estar um período no superior a 3 dias. NÃO VOLTAR A CONGELAR UM PRODUTO DESCONGELADO

IMPORTANTE

No debe realizarse ninguna modificación en las especificaciones o producto sin la conformidad de GKM S.A.
 Cualquier variación o mejora en la composición, naturaleza de los ingredientes, cambios logísticos y de acondicionamiento, se nos debe comunicar previamente. No se podrán variar las características sin la conformidad de GKM S.A.
 .De que la materia entregada en las instalaciones de GKM, se deberá garantizar un mínimo de 2/3 de la vida útil en el momento de su descarga.
 El proveedor es el responsable de asegurar que se cumplen las Normas reflejadas en este documento, y que el producto estará sometido a las Normas de aplicación general para alimentos, y cualquier Legislación que pudiera entrar en vigor durante la comercialización del mismo. // Any modification of this specifications can be done without agreement from GKM S.A.
 Any alteration or improvement at the product, or ingredients natures, may be previously communicated to GKM S.A.
 The supplier is responsible of assuring the accomplishment of every condition reflected at this document.
 The product is subjected to the general rules applicables to foodstuffs and any new Legislation during his marketing:
 . Norma general para el control del contenido efectivo de alimentos envasados (R.D. 723/1988 del 24/07, en B.O.E. 8/07/1998).
 . RTS para elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar. R.D. 618/1988 del 17/04 (B.O.E. 28/04/1998).
 . Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (RD 1334/1999 3/07, B.O.E. 24/08/1999).
 . R.D. 1801/1991 del 13/12/1991 por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el Lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE nº 308 de 25/12/1991).
 . R.D. 202/2000 de 11/02/2000 por el que se establecen las Normas relativas a los manipuladores de Alimentos.
 . RD que aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes (RD 142/2002 de 1/02, B.O.E. 44/02/2002).
 ESTE DOCUMENTO SE GENERA AUTOMATICAMENTE Y NO NECESITE IR FIRMADO. TIENE LA CONFORMIDAD DE GKM.S.A. A TODOS LOS EFECTOS, Y ES VIGENTE A PARTIR DE LA FECHA Y NUMERO DE REVISION QUE APARECE ESCRITA. // THIS DOCUMENT IS AUTOMATICALLY GENERATED AND NEED NOT GO THERE DONE. CONFORMITY IS GKM.S.A. ALL EFFECTS, AND IS EFFECTIVE DATE AND REVISION NUMBER LISTED WRITTEN.

Nº Revisión: 6 Motivo: MOD AJUSTES PRODUCTO (AROMA NATURAL)

DOC-0302- 000868	Proveedor-Fecha y Firma // Supplier-Date and Signature
------------------	--