

DENOMINACIÓN PRODUCTO	MUERTE POR CHOCOLATE 16 PORCIONES 2000 G
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTERERÍA CONGELADO
MARCA	
PRESENTACIÓN:	1 UNIDAD POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	
FECHA DE REVISIÓN	15/12/2014

ÍNDICE:

- **FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**
- **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**
- **FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO**
- **LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE**

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**DENOMINACIÓN PRODUCTO****PESO NETO¹****MUERTE POR CHOCOLATE****2000 g**¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

INGREDIENTES: Chocolate (10,9%) [pasta de cacao, azúcar, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla], escamas de chocolate negro (10,8%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), agentes de recubrimiento (goma arábiga, goma laca, aceite vegetal, jarabe de glucosa), aroma natural de vainilla, cacao], HUEVO pasteurizado, preparado lácteo [NATA, LECHE desnatada, grasa vegetal refinada y totalmente hidrogenada (palmiste/palma), azúcar, glucosa, humectante (sorbitol), proteínas de la LECHE, emulgentes (E-472b, E-435, E-475), estabilizantes (E-331, E-410, E-407)], azúcar, producto de confitería con aroma de manzana [jarabe de glucosa (contiene SULFITOS), agua, gelificantes (E-440ii, E-401, E-407 y E-415), acidulante (E-330), aroma natural de manzana, correctores de acidez (E-331iii y E-341iii) y conservador (E-202)], harina de TRIGO, agua, cacao en polvo, NATA pasteurizada, LECHE pasteurizada, crema con cacao [azúcar, grasa vegetal (nuez de coco, palma, girasol) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), vainillina, aroma], producto de confitería de recubrimiento [azúcar, agua, jarabe de glucosa, gelificantes (E-440, E-407 y E-415), acidulante (E-330) y correctores de acidez (E-331iii y E-341iii)], colorante (E-150d), jarabe de azúcar invertido, margarina [grasas y aceites vegetales de palma, girasol y coco, agua, emulgente (E-471), acidulante (E-330) y conservador (E-202), colorante (E-160aii)], jarabe de caramelo [jarabe de glucosa (contiene SULFITOS), azúcar, agua, conservador (E-202)], MANTEQUILLA, jarabe de fructosa, cobertura de chocolate negro (1,3%) [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla cacao], estabilizante en polvo [azúcar, gelatina bovina y almidón modificado (E-1414)], preparado estabilizante [azúcar, almidón modificado (E-1414), gelatina, suero de LECHE en polvo y dextrosa], emulgentes (E-471 y E-475), estabilizante (E-422), humectante (E-1520), gasificantes (E-450i y E-500ii), sal y gelatina bovina.

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Contiene huevo, leche, gluten, soja, sulfitos. Puede contener frutos de cáscara, sésamo y altramuces.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria

Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc / g	Vidas LMO
Aerobios mesófilos	<10.000 ufc / g	.- Siembra en placa PCA, recuento.
Enterobacterias lactosa positiva	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	.- Verde brillante / recuento en placa COLI ID
Salmonella spp	Ausencia / 25 g	Vidas ICS
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 25 g	- Investigación S. aureus.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS**Parámetros de producto****No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto****Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)****No aplican límites legales**

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

VALOR ENERGÉTICO	1519 kJ / 362 kcal
GRASAS	15,4 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	9,28 g
HIDRATOS DE CARBONO	48,9 g
de los cuales, azúcares	34,3 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,16 g
PROTEÍNAS	5,91 g
SAL	0,387

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Sabor: A chocolate.

Color: Típico de chocolate.

Aspecto: Bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate, cubierto de trufa, bañado por una salsa de chocolate y escamas de chocolate.

Textura: cremosa con un toque esponjoso y crujiente.

Consistencia: firme. Capas bien definidas que no se caen al descongelar.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO**PRESENTACIÓN**

La tarta se presenta en un estuche con etiqueta, llevando impresa toda la información que describe al producto, indicando la fecha de consumo preferente y lote. Además se añaden modos de preparación y conservación.

Lote: Letra "L", número de la última cifra del año en cursos, tres dígitos para el día acumulado del año y una letra para el turno: A mañana y B tarde.

Dentro de ese estuche la tarta se presenta sobre un disco de cartón, protegida por una tira plastificada y dentro de una bolsa azul. Los embalajes primarios son:

- Disco D.25
- Tira Plastificada dos caras

Bolsa 60/27x40 cm azul G70

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Descongelar a 6°C durante 10 horas. Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año / Una vez descongelado, mantener en refrigeración. No volver a congelar. Conservación en refrigeración: 48 horas.
Conservación	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Denominación del producto.

Ingredientes. Contenido alérgenos.

Método de conservación. Cantidad neta. Número de porciones.

Fecha de consumo preferente.

Lugar de origen. Identificación de la empresa

Lote

LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano