

Plancha Licor Café Prec.30 rac.



LOTE Y CONSUMO PREFERENTE

Fecha de consumo preferente: 12 meses desde producción. La fecha de consumo preferente se indica en el etiquetado, junto con el número de lote de fabricación, según el siguiente formato: para el lote día juliano y dígitos del año dddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

INGREDIENTES

Bizcocho blanco (harina de **trigo, huevo**, azúcar, agua, glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450 y E500, sal, conservadores: E200, E282), preparado graso pasteurizado (grasa vegetal refinada y totalmente hidrogenada en proporción variable (palmiste/palma), agua, mazada, glucosa, **nata**, humectante: E420, proteínas de la **leche**, emulgentes: E472b, E435, E475, estabilizantes: E331, E410, E407), mermelada licor café (gelatina brillo [jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440 y E415, acidulantes: E330, E450 y E341, conservador: E202], pasta moca [sustancias aromatizantes, azúcar, caramelo, agua, café tostado (12%), almidón modificado: E1422, brandy (38% vol.), alcohol etílico, triacetato de glicerol, citrato de trietilo]), jarabe de licor café (azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330, moca y licor café (30% vol)), azúcar, **leche**, licor café (30% vol), **huevo** pasteurizado, pasta moca, gelatina en polvo y emulgente en pasta (agua, emulgentes: E471, E477 y E470 y colorante: E160c).

Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara y sulfitos.

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Caja rectangular cartón ondulado sencillo.
- Bandeja PKB 600 g/m² de 35,9x26,9 cm. Dimensiones estuche: 400x287x70 mm. EAN 13: 8425236320258

CAJA MASTER

Materiales utilizados: Caja de cartón ondulado.

Dimensiones: 400x305x365
Unidades por caja: 5

PALET

Tamaño: 80 x 120
Cajas por palet: 40 unidades
Alturas: 5 alturas
Cajas por altura: 8 cajas/altura
Unidades totales: 200 unidades
Altura palet: 190 cm
Peso palet: 420 kg

VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1043,37 kJ / 245,50 kcal
Grasas Totales	12,20 g
de las cuales saturadas	7,10 g
Hidratos de carbono	30,05 g
de los cuales azúcares	18,70 g
Proteínas	3,60 g
Sal	0,06 g

DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Soja	SI*
Lactosa	SI
Frutos Cáscara	SI*
Sulfitos	SI*

*Puede contener trazas.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laboratorio
Escherichia coli	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa	Corp. Laber-Microal
Salmonella spp	Ausencia en 30 g	PNT/09/MIC/00-a/06	
Shigella	Ausencia en 30 g	PNT/09/MIC/00-a/06	
St. Aureus	Ausencia en 0.1 g	Recuento en placa	
Mohos y Levaduras	< 500 ufc/g.	Recuento en placa	
Listeria m.	Ausencia 25 g	PNT09/MIC/00-a/07	

Clasificación del producto: Pastelería, bollería confitería y repostería. El Real Decreto 2419/1978, de 19 de Mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería- pastelería, bollería y repostería, se encuentra **DEROGADO**, pero nosotros lo usamos como referencia para el mayor control de nuestros productos.

En la fecha de revisión de la presente ficha técnica solo es aplicable el Reglamento 1441/2007 sobre criterios microbiológicos que modifica el Reglamento 2073/2005 de la CE.

Tartas la Abuela SL

Cimadevila-Castrofeito

15821 O Pino— A Coruña

www.tartaslaabuela.com

☎ 981 814 304

☎ 981 814 364

Nº RGSA: ES 20.34411/C

CODIGO: FTEC 32.125

REVISION: 04

ENTRADA EN VIGOR: 10/2015