

# Plancha Almendra Prec. 30r



## DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con harina y granillo de almendra, azúcar, huevo, harina de trigo, margarina y decorada con azúcar lustre.

Peso Neto: 1800 gramos Medidas: 360x270x25mm Código: 302134

## DESCONGELACION Y MANIPULACION

Descongelar durante 6-8 horas en nevera entre 0-5°C. Una vez descongelada no volver a congelar, mantener en refrigeración y consumir antes de 4 días.

## ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Para su almacenamiento y conservación en congelado mantener a una temperatura entre -18°C y -20 °C.

Para su transporte y distribución los vehículos de transporte deben venir identificados con las siglas ATP RRC, siendo la temperatura de entrega del producto de -18°C (+- 3°C).

## 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 dddd aa para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

## INGREDIENTES

Azúcar, margarina [grasas vegetales (palma), aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgente: E471, acidulante: E330, antioxidante: E306, E304], **huevo** pasteurizado, harina de **almendra**, harina de **trigo**, granillo de **almendra**, azúcar antihumedad (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (coco), jarabe de glucosa, proteínas de leche, estabilizante: E451 y antiaglomerante: E551), humectante (dextrosa y humectante E420), sorbato potásico, impulsor (gasificantes: E450, E500, antiapelmazante: E516 y corrector de acidez: E500) y esencia limón (sustancias aromatizantes naturales, agua, jarabe de glucosa deshidratado, almidón modificado, correctores de acidez: E330 y E331; emulgente: E472c, goma xantana, **leche** en polvo). **Puede contener trazas de soja y sulfitos.**

## DATOS LOGISTICOS

### ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Caja rectangular cartón ondulado sencillo.
- Bandeja PKB 600 g/m<sup>2</sup> de 35,9x26,9 cm.

Dimensiones estuche: 400x287x70 mm.

EAN 13: 8425236321347

### 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	1915,05 kJ / 450,60 kcal
Grasas Totales	26,20 g
de las cuales saturadas	6,70 g
Hidratos de carbono	43,20 g
de los cuales azúcares	17,60 g
Proteínas	10,00 g
Sal	0,29 g

## DECLARACION DE ALERGENOS

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

\*Puede contener trazas.

## INFORMACION MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laboratorio
Escherichia coli	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa	Corp. Labor-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](http://www.tartaslaabuela.com)

☎ 981 814 304

☎ 981 814 364

Nº RGSA: ES 20.34411/C

**CODIGO:** FTEC 32.134

**REVISION:** 03

**ENTRADA EN VIGOR:** 12/2014