

Plancha Chocolate con Naranja Prec. 30r



DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con un bizcocho blanco y un bizcocho de chocolate, azúcar, leche, huevo, cacao, pasta crema mandarina, mix vegetal y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias y decorado con brillo chocolate y crema de naranja.
Peso Neto: 2000 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 302143

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 y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

INGREDIENTES

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), bizcocho blanco y bizcocho chocolate (harina de **trigo, huevo**, azúcar, agua, glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450 y E500, cacao, colorante: E150, sal, acidulante: E330, conservadores: E200, E282), brillo chocolate (jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, cacao magro en polvo (3,5%), chocolate en polvo (0,5), conservador: E202, correctores de acidez: E270, extracto de sodio), preparado graso vegetal (suero de **mantequilla**, dulce, aceites vegetales (almendra de palma/coco /palma/ nabina, en proporción variable), aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante: E160a), almidón (azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330), **leche**, azúcar, crema de naranja (agua, azúcar, almidón modificado, estabilizante: E415, acidulante: E330, conservador: E202, aromas, colorantes: E102, E110 "puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños" y E124), **huevo** pasteurizado, cacao, crema de mandarina (azúcar, jarabe de glucosa, agua, acidulante: E330, zumo concentrado de naranja, aroma, concentrado de vegetales (cártamo, limón, manzana), estabilizante: E440, antioxidante: E300, colorante: E160c), gelatina en polvo, emulgente en pasta (agua, emulgentes: E471, E477 y E470 y colorante: E160c) y pasta mandarina (agua, azúcar, jarabe de glucosa, preparados aromatizantes, estabilizantes: E414, E415, acidulante: E330, conservador: E202, colorante: E102, E110), antioxidante: E320).
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: 8425236321439

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	kJ / kcal
Grasas Totales	g
de las cuales saturadas	g
Hidratos de carbono	g
de los cuales azúcares	g
Proteínas	g
Sal	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. 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 32.143

REVISION: 02

ENTRADA EN VIGOR: 12/2014