

# Plancha Selva Negra Prec.30 rac.



## DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos de chocolate, cobertura de chocolate, azúcar, leche, cacao, mix vegetal y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias, decorado con viruta de chocolate.

Peso Neto: 2000 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 302145

## DESCONGELACION Y MANIPULACIÓN

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 dddaa 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 chocolate (harina de **trigo**, **huevo**, azúcar, agua, glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450 y E500, cacao, colorante: E150d, sal, acidulante: E330, conservadores: E200, E282), brillo chocolate (jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, cacao magro en polvo, chocolate en polvo, conservador: E202, acidulantes: E270, E331), almíbar (azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330), **leche**, azúcar, viruta de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de **soja**), aroma de vainilla), cacao, cobertura de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de **soja**) y aroma vainilla) y gelatina en polvo. **Puede contener trazas de 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: 8425236320456

### 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	1048,47kJ / 246,70 kcal
Grasas Totales	13,10 g
de las cuales saturadas	8,28 g
Hidratos de carbono	27,70 g
de los cuales azúcares	16,80 g
Proteínas	4,00 g
Sal	0,28 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
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa/LMB/AL/PT/003	
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 30 g	Investigación LMB/AL/PT/013	
<i>Staphylococcus Aureus</i>	Ausencia en 0.1 g	Recuento en placa/LMB/AL/PT/005	
Mohos y Levaduras	< 500 ufc/g.	Recuento en placa/ LMB/AL/PT/004	
Listeria Monocytogenes	Ausencia 25 g	Investigación / LMB/AL/PT/012	

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 32.145

**REVISION:** 01

**ENTRADA EN VIGOR:** 11/2016