



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

13016.TARTA WHISKY INDIVIDUAL

Fecha: 20/02/2018
Edición: 0
P.74.01.V1

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal:

Helado sabor a nata.

Descripción:

Tarta de helado sabor a nata y a caté con bizcocho en su interior mojado en jarabe de whisky y yema de huevo tostada en la superficie, con crocanti de almendra en los bordes.



Código EAN8413205006258

Código GEN28413205006252

2.- VIDA ÚTIL Y CADUCIDAD

Dos años desde la fecha de su fabricación.

3.- INSTRUCCIONES DE USO Y USOS PREVISTOS

Conservar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Producto apto para todo tipo de personas a excepción de aquellas personas alérgicas a la leche y sus derivados (incluida lactosa), al huevo, a los cereales con gluten, a la almendra y a otros frutos de cáscara.


4.- PRESENTACIÓN, ETIQUETADO Y PALETIZADO

Producto contenido en bandejas de polipropileno y tapa de polipropileno, con 6 unidades en cada una.

Marcado por inyección de tinta de forma automática de Lote / Fecha de consumo preferente en el lateral del envase.



C/ Cabañuelas, 7
Poligono Industrial Talavera La Nueva II
45694 · Talavera de la Reina (Toledo)
ESPAÑA
Tel.: +34 925 850 540 / Fax: +34 925 850 538

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha:	20/02/2018
	13016.TARTA WHISKY INDIVIDUAL	Edición	0 P.74.01.V1

El lote está formado por cuatro dígitos:

- El primero de ellos corresponde a la última cifra del año de fabricación.
- Los tres siguientes corresponden al día juliano de fabricación.

Embalado en cajas de cartón ondulado con 18 unidades en cada una.

Europalets homologados de 104 cajas totales, dispuestas en 8 filas de 13 cajas cada una.

PALETIZACIÓN		DIMENSIONES (mm)	PESO (Kg)	
Unidad de Venta	1 x 150ml	diámetro 70 x 35	0,100	0,100
Unidad de Venta x Caja	18	300 x 230 x 225	1,80	2,17
Cajas x Palet	104	1200 x 800 x 1950	187,2	246,2
Cajas x Fila	13	Largo x Ancho x Alto	Neto	Bruto
Filas x Palet	8			

5.- ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Conservar a temperatura inferior a -18°C durante toda la vida del producto, tanto almacenamiento, transporte y distribución para evitar así pérdida de calidad y seguridad del producto.

6.- INGREDIENTES

Leche en polvo desnatada reconstituida, crocanti de almendra 12% (azúcar, almendra), salsa con café 10% (jarabe de glucosa, agua, azúcar, café soluble natural (4%), leche condensada entera, cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal (coco), almidón modificado, colorante (E-150d), emulgente (E-472c), estabilizante (E-407), sal, conservador (E-202) y aroma), jarabe de whisky 9% (jarabe de glucosa, azúcar, agua, whisky y aroma), azúcar, bizcocho 6% (harina de trigo, huevo, azúcar, agua, emulgentes (E-471 y E-477), estabilizantes (E-470a y E-415), gasificantes (E-450i y E-500ii), antiapelmazante (E-170i), almidón de patata, sal y conservador (E-200)), grasas vegetales (coco y palma en proporción variable), azúcar quemado, jarabe de glucosa, lactosa y proteínas de la leche, emulgentes (E-471 y E-401), estabilizantes (E-410, E-412 y E-407) y aromas.

ALÉRGENOS: Contiene leche y sus derivados (incluido lactosa), almendra, huevo y gluten. Puede contener trazas de otros frutos secos.





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

13016.TARTA WHISKY INDIVIDUALFecha: 20/02/2018
Edición: 0
P.74.01.V1**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	1119 kJ / 266 kcal
Grasas	10,1 g
de las cuales saturadas	4,9 g
Hidratos de carbono	39,3 g
de los cuales azúcares	35,6 g
Fibra alimentaria	1,1 g
Proteínas	3,5 g
Sal	0,18 g

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Congelado
COLOR	Helado blanco en su interior y amarillo en la superficie.
OLOR	Característico del producto, a nata y a café.
SABOR	Característico del producto, a nata, café, yema de huevo tostada y almendra.
TEXTURA	Helado cremoso con bizcocho esponjoso y almendra crujiente.






FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

13016.TARTA WHISKY INDIVIDUALFecha:
Edición20/02/2018
0
P.74.01.V1

9.- ALÉRGENOS

TIPO DE ALÉRGENO	INCORPORADOS COMO INGREDIENTE		FORMA DE PRESENCIA ALÉRGENO	CONTAMINACIÓN CRUZADA	
	Si	No		Presencia en línea de producción	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas.	X		Trigo		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X			
Huevos y productos a base de huevo.	X		Huevo		
Pescado y productos a base de pescado.		X			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X			
Soja y productos a base de soja.		X			
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	X		Leche desnatada, lactosa y proteínas de la leche		
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, nueces maccadamia y nueces de Australia.	X	X	Almendra/ Trazas de frutos de cáscara	X	
Apio y productos derivados.		X			
Mostaza y productos derivados.		X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X			
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L en términos de SO2 total.		X			
Altramuces y productos a base de altramuces.		X			
Moluscos y productos a base de moluscos.		X			



	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha:	20/02/2018
	13016.TARTA WHISKY INDIVIDUAL	Edición	0 P.74.01.V1

10.- DECLARACIÓN DE OGM's

Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga ó esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OGM) y cumple íntegramente con los Reglamentos (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo número 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y número 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y producidos a partir de éstos.

11.- PARÁMETROS DE CONTROL

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICOS		
Salmonella spp	Ausencia / 25g n = 5, c = 0	EN/ISO 6579 (Rapid´Salmonella A 37°C)
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g n = 5, c = 0	EN/ISO 11290-1 (Rapid´L.Mono a 37°C)
Enterobacterias	m = 10, M = 100 ufc / g n = 5, c = 2	ISO 21528-2 (Rebecca a 37°C)

