

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Mousse de chocolate negro 75g - congelado	5516	12/07/2022	2

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Mousse de chocolate negro congelado  <b>PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN</b> Abundancia de blancos, mezcla chocolate/huevo/crema/mantequilla, envasado en caja de papel, envasado en cartón, congelación <sup>a</sup>				
	FECHA DE CADUCIDAD	CONSERVACIÓN	Temperatura de conservación	PESO	GENCOD
	12 meses	24h	<input type="checkbox"/> Refrigeración <input checked="" type="checkbox"/> Ultracongelada	<input type="checkbox"/> FIJO UNIDAD <input checked="" type="checkbox"/> FIJO CAJA <input type="checkbox"/> VARIABLE	3700513602803

LISTA DE INGREDIENTES	Chocolate negro UTZ MB 34% ( pasta de cacao, azúcar emulsionante: lecitinas (SOJA y/o colza), clara de HUEVOS frescos procedentes de gallinas criadas al aire libre, CREME, MANTEQUILLA, azúcar, sal de Noirmoutier. <sup>a</sup> )		ORIGEN
			huevos, crema : Francia Chocolate negro certificado UTZ

DONNEES LOGISTIQUES					
UVC		cajas		palet	
Tipo		Tipo	cartón	Tipo	Europa
Dimensión exterior		Dimensión exterior		Cajas/capa	8
Largo (mm)		Largo (mm)	390	Cantidad capa	16
Anchura (mm)		Anchura (mm)	290	Altura del capa (mm)	91
Altura (mm)		Altura (mm)	91	Total cajas	128
Peso neto (g)	1,8	cantidad uvc / caja	1	Total UVC	128
Peso bruto (g)	1,8	Peso neto (kg)	1,8	Peso neto de palet (kg)	230,4
Tara (g)		Peso bruto (kg)	2,148	Altura palet (m)	1,606
		Tara del caja (kg)	0,348		
		Tapa (Sí / No)	No		

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	PREPARACIÓN	DESCONDITIONAMIENTO	ALIÑADO	AÑADIDURA DE MATERIA	
	Salidad congelado				
	Descongelación prealable aconjada*	0/4 °c	2h	frigorífico	
	REGENERACIÓN	T °C ou Thermostat	MODOS**	TIEMPO	POTENCIA
	Baño María	°C			
	Horno ventilado " doméstico" Horno de convección o mixto (1) profesional	Th°: °C			
	Micro-ondas doméstico (Potencia 750-900W)				Watts
	Micro-onda profesional (Potencia 1000-1800W)				Watts
	Plancha, placa para dorar, sartén, grill				
	Otro : (ex) salamandra, "TurboChef", freidora				
Sugerencia : Al consumir en las 6 horas después de descongelación					

\* Toda descongelación es recomendada en cámara fría positiva, producto embalado abierto, identificado y fechado del día de descongelación  
 \*\* MODO: est considerado como MODO el tipo de proceso de transferencia de calor como el vapor, Aire caliente + vapor, vapor de alta presión, plena potencia o secuencial para los micro-ondas.  
 (1) Horno de convección forzado (ventilado /aire caliente) combinado Aire + Vapor

AGREMENTO SANITARIO	HVIA ( Armées )	IFS		BRC	
85.215.003	OUI				

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Mousse de chocolate negro 75g - congelado	<b>5516</b>	12/07/2022	2

ALERGENICOS		AUSENCIA	PRESENCIA	TRAZAS
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete	x		
	APIO y productos derivados	x		
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados	x		
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos	x		
	FRUTOS DE CASCARA y productos derivados	x		
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sesamo	x		
	LECHE y sus derivados (incluida lactosa)		x	
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	x		
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	x		
	MOSTAZA y productos derivados	x		
	HUEVOS y productos a base de huevo		x	
	PESCADO y productos a base de pescado	x		
	SOJA y productos a base de soja		x	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	x			

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento total de viables	Enterobacterias	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus cereus
	<10 000	/	<10	<100	/	/	<100
	Campylobacter	Salmonella	Listeria monocytogenes				
	/	Abs/25g	Abs/25g				

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	/	/	/	/

REQUISITO	PRESENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE	PRODUCTO O PRESENCIA DE INGREDIENTES IRRADIADOS
	No	No

DECLARACIÓN NUTRICIONAL	Peso neto (g)	75	Número de porción	1	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valor medio por	g/100g de producto	1 porción de 75 g	Apports de la portion (% des AR*)		
	Valor energético	kJ	1504	1128		14%
		kcal	362	272		
	Grasas (g)	26	20	28%		
	Ácidos grasos saturados (g)	16	12	60%		
	Hidratos de carbono	24	18	7%		
	Azúcares (g)	22	17	18%		
	Fibra alimentaria (g)	3,6	2,7	/		
	Proteínas (g)	6,2	4,7	9%		
	Sal (g)	0,27	0,20	3%		
	* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)					
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 1504,2kJ/362kcal, Matières Grasses 26g, dont acides gras saturés 16g, Glucides 24g, dont sucres 22g, Fibres alimentaires 3,6 g, Protéines 6,2g, Sel 0,27g.						
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :			0,2			