

 TASSO 2000, S.L.		TRUFA HELADA CHOCOLATE (50 un.) - ANÓNIMA	Código: ETT0400024
			Pág 1 de 2
			Revisión: 4
			Fecha: 02.09.2013

IDENTIFICACIÓN

Código: 0400024
EAN 13: 8437001221271

Código cliente:
DUN 14: 18437001221278

DESCRIPCIÓN

Masa esférica hecha con cobertura de chocolate, nata fresca pasteurizada, aroma de brandy, aroma de trufa y recubierta de granillo de chocolate.

INGREDIENTES

Cobertura de chocolate (pasta cacao, azúcar, emulgente: lecitina de **soja** y vainilla), **nata** fresca pasteurizada (35% M.G.), granillo de chocolate (pasta de cacao, azúcar, emulgente: lecitina de **soja**, vainilla y aroma de brandy), aroma de brandy y aroma de trufa.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Peso unidad (g)	15.00 ± 0.50	Diámetro (mm)	35.00 ± 2.00	Peso neto estuche(g)	750 ± 30
-----------------	--------------	---------------	--------------	----------------------	----------

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional por 100 g de producto	
Valor energético	2033 kJ / 488 kcal
Materia grasa total	32,6 g
de los cuales ácidos grasos saturados	20,8 g
Hidratos de carbono	42,2 g
de los cuales azúcares	36,1 g
Proteínas	6,3 g
Sal	0,25 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos (ufc/g):	< 10000	<i>Salmonella sp.</i> (ufc/25g):	Ausencia
Enterobacterias (ufc/g):	< 50	<i>Staphylococcus Aureus</i> (ufc/g):	< 50
Mohos y levaduras (cfu/g):	< 500	<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/10g):	Ausencia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Marrón oscuro y homogéneo.
Olor: Característico.
Sabor: Típico chocolate, destaca el licor.
Textura: Suave, alta palatabilidad.

ENVASADO PRIMARIO

 TASSO 2000, S.L.		TRUFA HELADA CHOCOLATE (50 un.) - ANÓNIMA	Código: ETT0400024
			Pág 2 de 2
			Revisión: 4
			Fecha: 02.09.2013

Cantidad: 50 unidades por estuche.

Cada estuche consta de una base y una tapa de cartón, y dos alveolos de PET transparente con capacidad para 25 unidades. Sobre las trufas se dispone una hoja de papel tabaco y entre ambos pisos un separador de cartón. El estuche se retractila con un film de poliolefinas.

EMBALAJE EXPEDICIÓN

Cantidad: 9 estuches (3 base x 3 altura)
Los 9 estuches se envasan en un embalaje de cartón (568 x 240 x 225)

PALETIZADO

Distribución: 49 embalajes (7 base x 7 altura)
Tipo de palet: 0.80 m x 1.20 m

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenamiento (°C)	-18°C
Transporte(°C)	-18°C

MODO DE EMPLEO

Para consumirlo se recomienda sacarlo del congelador y descongelar en frío durante unos 10 minutos. No volver a congelar una vez descongelado el producto.

VIDA ÚTIL

18 meses en envase original cerrado y en las condiciones de almacenamiento especificadas.

ALÉRGENOS Y OMG

El producto no contiene ingredientes que provengan de OMG. Los alérgenos se encuentran indicados en el apartado de ingredientes destacados en **negrita**.

REGLAMENTACIÓN

El producto cumple la siguiente reglamentación y sus posteriores modificaciones:
RE 178/2002 (legislación alimentaria); RE 852/2004 (Higiene productos); RE 10/2011, RE 1935/2004 (Materiales en contacto con alimentos); RE 1881/2006 (contaminantes); RE 2073/2005 (criterios microbiológicos); RE 1169/2011 (información al consumidor); RE 1333/2008 (aditivos); RE 1334/2008 (aromas); RD 380/1984, RD 105/2003, RD 1621/1987 (azúcar y azúcares); OM de 20/10/1983 (leche en polvo); RD 1055/2003 (RTS chocolates); RD 1801/2006 (Control de contenido efectivo); RD 140/2003 (agua de consumo); RD 496/2010 (norma calidad pastelería); RE 853/2004 (higiene alimentos origen animal)