

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE 18rac



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

Bizcocho chocolate (harina de **trigo**, azúcar, **huevo** pasteurizado, conservantes: benzoato sódico E211, ácido cítrico E330, aceite girasol, agua, mezcla de almidón modificado, grasa de coco, sólidos **lácteos**, azúcar, **gluten**, impulsor: bicarbonato sódico, pirofosfato ácido de sodio, emulsionante: lecitina de **soja**, sal y cacao), crema chocolate (azúcar, agua, glucosa, gelificantes: E440i, E509, correctores de acidez: E330, E332ii, conservadores: E202 y aroma, mix **lácteo** [suero mantequilla, aceite vegetal (almendra de coco, palma, nabina), aceite vegetal hidrogenado (almendra de palma), almidón modificado, emulsionante: E472b, E435, E433, estabilizador, carragenato, colorante: beta caroteno], cacao en polvo, margarina [grasa vegetal, aceite vegetal (palma, coco, girasol) agua, ácidos grasos, ácido cítrico, sorbato potásico]), Dulce de **leche** (azúcar, glucosa, **leche** entera y desnatada reconstituida, enzimas y aroma), Cobertura chocolate (azúcar, pasta cacao, manteca cacao, lecitina **soja**, aroma vainilla y cacao en polvo).

Puede contener trazas de frutos de cáscara, avena y sésamo.

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Estuche de cartón de 280x280x110 mm

EAN: 8425236310358

PALET

Tamaño: 80 x 120

Alturas: 15 alturas

Cajas por altura: 8 cajas/altura

Unidades totales: 120 unidades

Peso palet: 300 kgs.



VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1605,00 kJ / 377,65 kcal
Grasas Totales	20,08 g
de las cuales saturadas	9,23 g
Hidratos de carbono	42,00 g
de los cuales azúcares	6,10 g
Proteínas	0,94 g
Sal	0,44 g

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	

DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Avena	SI*
Soja	SI
Lactosa	SI
Frutos Cáscara	SI*
Sésamo	SI*

*Puede contener trazas.

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.

CODIGO: FTEC 31.035

REVISION: 01

ENTRADA EN VIGOR: 11/2016

Nº RGSA: ES 20.34411/C