

# Tarta Chocolate Brigadeiro



## DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con relleno de chocolate, y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias, sobre una base de bizcocho de chocolate y decorada con cobertura chocolate y viruta de chocolate.

Peso Neto: 1500 gramos Medidas: 240 Øx55mm h. Código: 06223014

## 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:** 360 días a partir de la fecha de fabricación. En el etiquetado se indica la fecha de fabricación y de consumo preferente y el número de lote según el siguiente formato: código del artículo (301026) seguido de la fecha de fabricación (aammdd).

## INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate [harina de **trigo**, azúcar, cacao, almidón de **trigo**, grasa vegetal (palma) (contiene proteína de **leche**), derivados de **lácteos**, gasificantes: E500, E450, emulgentes: E475, E471, gluten, sal, espesantes: E466, E415, aroma, **huevo**, aceite girasol, agua], relleno de chocolate [azúcar, grasa vegetal hidrogenada (palmiste, coco), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de **soja**), extracto natural de vainilla, aromas, **huevo**, aceite vegetal (palma)], azúcar, preparado **lácteo [nata**, grasa hidrogenada de origen animal, suero de **leche**, **leche** entera, grasas vegetales (palma, coco), aceite vegetal hidrogenado (palma, canola), almidón modificado, emulgentes: E472b, E435, E433, E471, E401, estabilizante: E407, colorante: E160a], cobertura chocolate [chocolate en polvo, azúcar, cacao, jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, regulador de acidez: E334, gelificante: E440, conservante; E202], aroma, **leche** en polvo, cacao en polvo, gelatina en polvo, canela en rama, conservante: E202.

Puede contener trazas de semillas de sésamo y frutos de cáscara.

## DATOS LOGISTICOS

### ESTUCHE

Materiales utilizados:

•Tartera de plástico transparente de 300 Øx105 mm h.

•Estuche de cartón ondulado

Dimensiones: 310x310x110 mm.

EAN: 8425236310266

### PALET

Tamaño: 80 x 120

Alturas: 13 alturas

Cajas por altura: 8 cajas/altura

Unidades totales: 104 unidades

Peso máximo: 200kg



## VALORES NUTRICIONALES 100g

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Valor energético        | 1556,00 kJ / 372,00 kcal |
| Grasas Totales          | 19,70 g                  |
| de las cuales saturadas | 11,99 g                  |
| Hidratos de carbono     | 44,00 g                  |
| de los cuales azúcares  | 22,20 g                  |
| Proteínas               | 4,50 g                   |
| Sal                     | 0,21 g                   |

## DECLARACION DE ALERGENOS

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Gluten            | SI  |
| Huevo             | SI  |
| Soja              | SI  |
| Lactosa           | SI  |
| Frutos Cáscara    | SI* |
| Sésamo y Altramuz | SI* |

\*Puede contener trazas.

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

| Parámetro         | Límite            | Método de análisis | Laboratorio         |
|-------------------|-------------------|--------------------|---------------------|
| Escherichia coli  | Ausencia en 1 g.  | Recuento en placa  | Corp. Laber-Microal |
| Salmonella spp    | Ausencia en 30 g  | PNT/09/MIC/00-a/06 |                     |
| Shigella          | Ausencia en 30 g  | PNT/09/MIC/00-a/06 |                     |
| St. Aureus        | Ausencia en 0.1 g | Recuento en placa  |                     |
| Mohos y Levaduras | < 500 ufc/g.      | Recuento en placa  |                     |
| Listeria m.       | Ausencia 25 g     | PNT09/MIC/00-a/07  |                     |

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 31.026

REVISION: 02

ENTRADA EN VIGOR: 12/2018

Nº RGSA: ES 20.34411/C