

Tarta de Chocolate y Toffe 18 rac



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 ddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

INGREDIENTES

Bizcocho Chocolate: Huevo pasteurizado, conservadores: E211, E330, azúcar, harina trigo, almidón modificado, grasa vegetal(coco), suero lácteo, cacao, gluten, gasificantes: E500, E341, E441, emulgentes: E471, E322(lecitina de soja), aroma, sal **Crema Chocolate:** glucosa, gelificantes: E440, E509, corrector de acidez: E330, E332, conservante: E202, azúcar, leche desnatada 1%, leche entera 26%, colorante: E150d, emulgente: E500, nata ((suero mantequilla , aceite vegetal(almendra de palma, coco, palma, nabina en proporción variable), aceite vegetal hidrogenado(almendra de palma), almidón modificado, emulgentes: E472b, E435, E433), estabilizante: E407, colorante: E160a, cacao en polvo, margarina (grasa vegetal, aceite vegetal(palma, coco, girasol en proporción variable), agua, ácidos grasos, acidulante: E330, conservante: E202), cobertura chocolate 50%(azúcar, pasta cacao, manteca cacao, E322(lecitina de soja), aroma vainilla, leche), cacao en polvo. Toffe: azúcar, glucosa, leche entera y desnatada reconstituida, enzimas, aroma, Crocanti: almendra, azúcar.

Puede contener trazas de sésamo.

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Estuche de cartón ondulado de 300x285x115 mm.
- Disco de cartón oro/blanco de 26cm Ø.

EAN: 8425236310297

PALET

Tamaño: 80 x 120
Alturas: 17 alturas
Cajas por altura: 8 cajas/altura
Unidades totales: 136 unidades
Peso palet: 400 kg



VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	KJ / kcal
Grasas Totales	g
de las cuales saturadas	g
Hidratos de carbono	g
de los cuales azúcares	g
Proteínas	g
Sal	g

DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Soja	SI
Lactosa	SI
Frutos Cáscara	SI
Sésamo	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 31.029

REVISION: 02

ENTRADA EN VIGOR: 12/2014

Nº RGSA: ES 20.34411/C