

Tarta de Galleta Chocolate



DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con azúcar, leche, gelatina y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias, con una base de bizcocho de chocolate, galletas y decorado con cobertura de chocolate.

Peso Neto: 1500 gramos Medidas: 240 Øx55mm h. Código: 06223031

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: 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 dígitos del año y día juliano aaddd y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

INGREDIENTES

Preparado de crema [agua, grasa vegetal hidrogenada (palma), azúcar, proteínas de **leche**, estabilizantes: E420, E463, emulgentes: E472e, E322 (lecitina de soja), E472b), sal, aromas y colorante:E160a], azúcar, **leche**, bizcocho de chocolate [**huevos**, harina de **trigo**, azúcar, chocolate y cacao en polvo, **leche** en polvo, levadura, bicarbonato sódico, grasa vegetal (palma), galleta [harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa y fructosa, suero de **leche** en polvo, gasificantes: E500, E503, sal, emulgente: E322 (lecitina de **soja**), antioxidante (**metabisulfito** de sodio)], brillo caramelo [chocolate en polvo(40%), azúcar,cacao, jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, corrector de acidez : E334, gelificante: E440, conservador: E202 y aromas].

Puede contener trazas de frutos de cáscara.

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Tartera de plástico transparente de 290 Øx85 mm h.
 - Estuche de cartón ondulado
- Dimensiones: 300x300x93 mm.
EAN: 8425236310310

PALET

Tamaño: 80 x 120
Alturas: 15 alturas
Cajas por altura: 8 cajas/altura
Unidades totales: 120 unidades
Peso máximo: 200kg



VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1350,60 kJ / 317,79 kcal
Grasas Totales	19,54 g
de las cuales saturadas	14,53 g
Hidratos de carbono	37,57 g
de los cuales azúcares	26,33 g
Proteínas	3,44 g
Sal	0,05 g

DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Soja	SI
Lactosa	SI
Frutos Cáscara	SI*
Sulfitos	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 31.031

REVISION: 02

ENTRADA EN VIGOR: 12/2014

Nº RGSA: ES 20.34411/C