

# Festival Chocolates



## 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

**Nata**, preparado de grasa vegetal (agua, grasas vegetales hidrogenadas (palmiste), azúcar, proteínas **lácteas**, estabilizantes: E420 y E463, emulgentes: E472b, E322 (lecitina de **soja**) y E481, sal, aromas y colorante: E160a), **leche**, baño trufa (preparado graso pasteurizado, cobertura de chocolate [azúcar, pasta de cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de **soja**) y aroma (vainilla). Cacao mín. 70%], azúcar, margarina [grasas vegetales (palma), aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgente: E471, acidulante: E330, antioxidantes: E306, E304], glucosa líquida e invertina)), crema decoración blanca (aceites vegetales (girasol y palma) y grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), azúcar, **leche** descremada en polvo, emulgente: E322 (lecitina de **soja**) y aromas), cobertura sucedánea (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), cacao desgrasado en polvo (18%), suero de leche en polvo, emulsionantes: E322 (lecitina de **soja**), E476 y E492, aroma), cobertura blanca (azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, emulgente: E322 (lecitina de **soja**), aroma: vainilla natural), azúcar, cacao, adorno de chocolate (chocolate con **leche** y chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao, suero de **leche** en polvo, **lactosa**, emulgente: E322 (lecitina de **soja**), aroma natural de vainilla. Cacao 32% mínimo), **huevo** pasteurizado y gelatina en polvo.

*Puede contener trazas de trigo, frutos de cáscara y sulfitos.*

## DATOS LOGISTICOS

### ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Bandeja automontable 9x9 de cartoncillo 400gr + plastificado brillo 2 caras.
- Caja rectangular cartón ondulado sencillo. Dimensiones estuche: 400x287x70 mm. Cada estuche contiene 12 uds del producto. EAN: 84252364000141

### CAJA MASTER

Materiales utilizados:  
Caja de cartón ondulado.  
Dimensiones: 400x305x365  
Unidades por caja: 5

### PALET

Tamaño: 80 x 120  
Cajas por palet: 40 unidades  
Alturas: 5 alturas  
Cajas por altura: 8 cajas/altura  
Estuches por palet: 200 unidades  
Nº unidades por palet: 2400 unidades  
Peso palet: 280kg

## VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1181,07 kJ / 277,9 kcal
Grasas Totales	15,10 g
de las cuales saturadas	8,60 g
Hidratos de carbono	31,40 g
de los cuales azúcares	18,20 g
Proteínas	3,70 g
Sal	0,48 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 40.014

**REVISION:** 03

**ENTRADA EN VIGOR:** 10/2014

Nº RGSA: ES 20.34411/C