

# Ponche Chocolate Blanco



## DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con dos planchas de bizcocho blanco y relleno con mix vegetal, huevo pasteurizado, crema de chocolate blanco, azúcar, leche entera y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias y decorado con gelatina brillo y viruta de chocolate blanco, rizado de chocolate y adornos de chocolate.  
Peso Neto: 700 gramos Medidas: 270x130x50 Código: 06223050

## DESCONGELACION Y MANIPULACIÓN

Descongelar durante 6-12 horas en nevera entre 4-5°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 día juliano y dígitos del año ddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

## INGREDIENTES

**Mix vegetal** [28.63%] (grasas y aceites vegetales, leche de mantequilla en polvo, emulgentes: E435, E322 (lecitina de soja) y E471, estabilizadores E410 y E412, colorante E160a), **almíbar** [20.93%] (azúcar y agua), **bizcocho blanco** [17.43%] (huevo entero pasteurizado, harina de trigo, azúcar, glucosa, emulsionantes E477, E471 y E450a, sal, impulsor E500ii y E450ii, ácido cítrico E330, ácido sórbico E200, propinato sódico E281), **gelatina brillo** [12.84%] (jarabe de glucosa, azúcar, estabilizantes: E440, E415, acidulante: E330, conservante: E:202), **crema chocolate blanco** [8.12%] (aceite y grasas vegetales hidrogenados o no hidrogenados, sacarosa, leche en polvo descremada, emulsionante: E332, aroma de vainilla y limón), **huevo entero pasteurizado** [3.03%], **cobertura de chocolate blanco** (2.29%) (azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja y aroma vainilla), **leche entera** [2.40%], **azúcar** [2.02%], **cacao** (1,10%), **adornos de chocolate** (0,89%) y **gelatina** (0,32%).

**Alérgenos:** Contiene leche, huevo, trigo y soja. Puede contener trazas de frutos secos.

## DATOS LOGISTICOS

### EMBALAJE:

- Bandeja cartón plata 270x140mm
  - Blister de PET 310x180x85mm
  - Caja rectangular cartón microcanal.
  - Número de uds.por caja: 4 uds.xcaja
- Dimensiones: 355x315x180 mm. (exteriores)

EAN 13 BLISTER: 8425236330387

EAN 128 CAJA 4 UDS:(01)18425236330384(15)(10)

### PALET

Tamaño: 80 x 120  
Cajas por palet: 60 unidades  
Alturas: 10 alturas  
Cajas por altura: 6 cajas/altura  
Nº unidades totales: 240 unidades  
Altura máxima: 195 cm  
Peso: 250 kg


## DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Soja	SI
Frutos secos	SI*
Lactosa	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:** FTF303038

**REVISION:** 01

**ENTRADA EN VIGOR:** 07/09/2018

Nº RGSA: ES 20.34411/C

