

Plancha Whisky



DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos, whisky, mix vegetal, leche, azúcar, huevo pasteurizado y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias y decorado con yema tostada y crocanti de almendra.

Peso Neto: 2000 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 06223005

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

INGREDIENTES

Bizcocho blanco (harina de **trigo**, **huevo**, azúcar, agua, glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificante: E450 y E500, sal, acidulante: E330, conservadores: E200, E282), preparado graso pasteurizado (grasa vegetal refinada y totalmente hidrogenada en proporción variable (palmiste/palma), agua, mazada, glucosa, **nata**, humectante: E420, proteínas de la **leche**, emulgentes: E472b, E435, E475, estabilizantes: E331, E410, E407), cubierta de yema (yema [**huevo**, azúcar, agua, jarabe de glucosa, almidón modificado, estabilizante: E422, caramelo, conservador: E200, acidulante: E336 y colorante: E160b], gelatina brillo [jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440y E415, acidulantes: E330, E450 y E341, conservador: E202], espejo caramelo [agua, azúcar, fructosa, azúcar caramelizado, almidón modificado, humectante: E422, estabilizante: E440, colorante: E150d, conservador: E202, correctores de acidez: E330, E450, aroma]), almibar (azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330), preparado graso vegetal (suero de **mantequilla** dulce, aceites vegetales (almendra de palma/coco /palma/ nabi-na, en proporción variable), aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante: E160a), **leche**, azúcar, **huevo** pasteurizado, whisky escoces (40%vol), crocanti de **almendra**, esencia de whisky (E1520, alcohol, sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, triacetato de glicerilo), gelatina en polvo y emulgente en pasta (agua, emulgentes: E471, E477 y E470 y colorante: E160c). **Puede contener trazas de soja y sulfitos.**

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Caja rectangular cartón ondulado sencillo.
- Bandeja PKB 600 g/m2 de 35,9x26,9 cm.
- Tira protección lateral cart. 425 plastificado 2 caras de 35,5x26,5x4 cm.

Dimensiones estuche: 400x287x70 mm.

EAN 13: 8425236320111

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

Unidades totales: 200 unidades

Altura palet: 190 cm

Peso palet: 420 kg

VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1059,10 kJ / 249,20 kcal
Grasas Totales	11,30 g
de las cuales saturadas	1,40 g
Hidratos de carbono	33,20 g
de los cuales azúcares	17,90 g
Proteínas	3,00 g
Sal	0,08 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 32.011

REVISION: 03

ENTRADA EN VIGOR: 10/2014

Nº RGSA: ES 20.34411/C