

Semiesfera crema de orujo



DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con orujo, nata, mix vegetal, almíbar, crema de orujo y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias, con una base de bizcocho blanco y decorada con gelatina brillo y granos de chocolate.

Peso Neto: 80 gramos Medidas: 80mm Ø x 30mm h. Código : 06223039

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

Cubierta de orujo (gelatina brillo [jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440 y E415, acidulantes: E330, E450 y E341, conservador: E202], moca [sustancias aromatizantes, azúcar, caramelo, agua, café tostado (12%), almidón modificado, brandy (38% vol.), alcohol etílico (3%vol), aromas: E1518 y E1505], invertina), **nata**, preparado de grasa vegetal (agua, grasas vegetales hidrogenadas (palmiste), azúcar, proteínas **lácteas**, estabilizantes: E420 y E463, emulgentes: E472b, E322 (lectina de **soja**) y E481, sal, aromas y colorante: E160a), estabilizador (azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, glucosa, gelatina, moca en polvo, sal, aroma), bizcocho (harina de **trigo**, **huevo**, azúcar, agua, glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450 y E500, sal, acidulante: E330, conservadores: E200 y E282), almibar (azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330), **leche**, crema de orujo (15%vol.), orujo (40%vol.), azúcar y granos café de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lectina de **soja**), aroma vainilla natural, agentes de engominado y brillo: E414, E904. Cacao mínimo 46%).

Puede contener trazas de 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: 8425236400127

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: 210kg

VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1078,10 kJ / 270,40 kcal
Grasas Totales	15,60 g
de las cuales saturadas	6,40 g
Hidratos de carbono	29,30 g
de los cuales azúcares	21,50 g
Proteínas	3,90 g
Sal	0,56 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 40.012

REVISION: 03

ENTRADA EN VIGOR: 10/2018

Nº RGSA: ES 20.34411/C