

Cremoso de mandarina



DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con nata, mix vegetal, crema de mandarina y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias, con una base de bizcocho blanco y decorado con baño de mandarina, naranja confitada y adorno de chocolate.

Peso Neto: 100 gramos Medidas: 80mm Ø x 30mm h. Código : 06223040

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.

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

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 min. 70%], azúcar, margarina [grasas vegetales (palma), aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgente: E471, acidulante: E330, antioxidantes: E306, E304], glucosa líquida e invertina), **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), almibar (azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330), bizcocho (harina de **trigo, huevo**, azúcar, agua, glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450 y E500, sal, acidulante: E330, conservadores: E200 y E282), estabilizador (azúcar, jarabe de glucosa deshidratada, gelatina, almidón modificado, yema de **huevo** en polvo, corrector de acidez: difosfato disódico, sal y aroma), naranja (naranja, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, acidulante: E330, conservadores: E202, E211. Contiene **anhídrido sulfuroso**), crema mandarina (2,74%)(azúcar, jarabe de glucosa, agua, acidulante: E330, zumo concentrado de naranja, aroma, concentrado de vegetales (cártamo, limón, manzana), estabilizante: E440, antioxidante: E300, colorante: E160c), adorno chocolate (Cacao mínimo 32%. Azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **leche** entera en polvo, emulgente: E322 (lecitina de **soja**), aroma natural de vainilla), gelatina para decoración (agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante: E440, acidulante: E330, conservador: E202 y aroma), azúcar y aroma mandarina (0,46%)(agua, azúcar, jarabe de glucosa, preparados aromatizantes, estabilizantes: E414, E415, acidulante: E330, conservador: E202, colorante: E102, E110 "puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños", antioxidante: E320).

Puede contener trazas de frutos de cáscara.

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: 84252364000134

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: 250kg

VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1418,10 kJ / 341,70 kcal
Grasas Totales	27,30 g
de las cuales saturadas	10,10 g
Hidratos de carbono	20,90 g
de los cuales azúcares	19,10 g
Proteínas	3,10 g
Sal	0,26 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 40.013

REVISION: 03

ENTRADA EN VIGOR: 10/2014

Nº RGSA: ES 20.34411/C