

# Plancha Dulce de Leche



## DESCRIPCION

Producto de repostería congelado elaborado con dos bizcochos, dulce de leche, azúcar, leche, huevo pasteurizado y otros productos alimentarios y decorada con preparado de caramelo y rayas de chocolate blanco.

Peso Neto: 2000 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 06223059

## DESCONGELACION Y MANIPULACIÓN

Descongelar en frigorífico. Una vez descongelado 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

Producto con aceites vegetales [Suero de mantequilla dulce (**LECHE**); aceite vegetal (25%) (almendra de palma, coco, palma, nabina); aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado (8%); almidón modificado; emulgentes: E472b, E435, E433; aroma; estabilizante: E407; colorante: beta-caroteno], bizcocho [Harina de **TRIGO, HUEVO**, azúcar, agua, glucosa y fructosa, emulgentes: E471, E477, E470a, estabilizante: E1520), gasificantes: E450, E500, E170, sal, acidulante: E330, conservadores: E200, E282], almíbar [azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330], preparado de caramelo [preparado decoración (Jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440, E415, correctores de acidez: E330, E450, conservador: E202), crema decoración sabor caramelo (agua, azúcar, fructosa, azúcar caramelizado, almidón modificado, humectante: E422 (**SOJA**), estabilizante: E440ii, colorante: E150d, conservador: E202, correctores de acidez: E330, E450i, aroma)], **LECHE**, azúcar, pasta crema de leche [Jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, colorante: E150d (**SULFITOS**), aroma (**SULFITOS**), conservador: E202], **HUEVO** pasteurizado, crema blanca para baño y relleno [azúcar, aceites vegetales (girasol, palma), **LECHE** desnatada en polvo, grasa vegetal (palma), grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), emulgente: E322 (lecitina de girasol) y aromas], gelatina en polvo, color caramulina [colorante: E150d (**SULFITOS**), agua, acidulante: E330, conservador: E202], emulgente en pasta [agua, edulcorante: E420, emulgentes: E475 y E471, estabilizante: E1520 y colorante: E160c].

***Puede contener trazas de frutos secos.***

## 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: 8425236320272

### PALET

Tamaño: 80 x 120

Alturas: 25 alturas

Cajas por altura: 8 cajas/altura

Unidades totales: 200 unidades

Altura palet: 190 cm

Peso palet: 420 kg



**CODIGO:** FTEC 32.027

**REVISION:** 06

**ENTRADA EN VIGOR:** 05/2019

Nº RGSA: ES 20.34411/C

# Plancha Dulce de Leche

## DECLARACION DE ALERGENOS

Alérgenos alimentarios	Contenido del producto		Posibilidad de contaminación cruzada.	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X		X
Huevos y productos a base de huevos	X			
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Soja y productos a base de soja.	X			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X			
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos ... y productos derivados.		X	X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamos.		X		X
Apío y productos derivados.		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg. expresado como SO <sub>2</sub>	X			
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X		X

## VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1074,40 kJ / 252,80 kcal
Grasas	10,60 g
de las cuales saturadas	6,80 g
Hidratos de carbono	35,40 g
de los cuales azúcares	10,50 g
Proteínas	3,90 g
Sal	0,26 g

## OGM E IRRADIACION

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) y no requiere etiquetado adicional.

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico. Esta declaración se realiza en base a las declaraciones de los proveedores de materias primas y en conformidad con la normativa vigente.

## USO PREVISTO Y GRUPOS VULNERABLES

Toda la población excepto los alérgicos a los componentes que se indican en la tabla.

**Destino:** Canal de hostelería, restauración y distribución, consumidor final.

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

**Color:** Crema en el interior y dorado en la superficie.

**Sabor:** Leche y caramelo

**Textura:** Cremosa

**Olor:** Lácteos y caramelo

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laboratorio
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa	
<i>Salmonella spp</i>	No detectado en 30 g	Investigación	
<i>Shigella</i>	Ausencia en 30 g	Recuento en placa	
<i>Staphylococcus Aureus</i>	Ausencia en 0.1 g	Recuento en placa	
Mohos y Levaduras	500 ufc/g.	Recuento en placa	
<i>Listeria Monocytogenes</i>	No detectado 25 g	Investigación	
Enterobacterias	100 ufc/g	Recuento en placa	
Melamina	2.5 mg/kg	CG/MS	
Deoxivalenol.	500 µg/kg	Técnica ELISA	
Zearalenona	50 µg/kg	Técnica ELISA	
Acrilamida	300 µg/kg	CG/MS	

Legislación:

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sus modificaciones).

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y sus modificaciones)

Reglamento (UE) 2017/2158, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

Real Decreto 2419/1978, 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**, usado como referencia para control de nuestros productos.

**CODIGO:** FTEC 32.027

**REVISION:** 06

**ENTRADA EN VIGOR:** 05/2019

Nº RGSA: ES 20.34411/C