

# Plancha Bombón Prec. 30r



## DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos de chocolate, cobertura de chocolate, azúcar, leche, cacao, mix vegetal y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias y decorado con un baño bombón y pepitas de chocolate.

Peso Neto: 2000 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 302121

## DESCONGELACION Y MANIPULACION

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 dddd y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

## INGREDIENTES

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), bizcocho chocolate (harina de **trigo, huevo**, azúcar, agua, glucosa, emulgentes: E471, E477 y E470a, gasificantes: E450 y E500, cacao, colorante: E150, sal, conservadores: E200, E282), baño bombón (gelatina brillo [jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440 y E415, acidulantes: E330, E450 y E341, conservador: E202]), 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, invertina, preparado graso vegetal (suero de **mantequilla** dulce, aceites vegetales (almendra de palma/coco /palma/ nabina, en proporción variable), aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante: E160a), almibar (azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330), **leche**, azúcar, cacao, pepitas de chocolate (azúcar, grasa vegetal hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente: E320 (lecitina de **soja**), aroma vainillina, antiapelmazante: E553b) y gelatina en polvo.

*Puede contener trazas de frutos de cáscara y sulfitos.*

## DATOS LOGISTICOS

### ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Caja rectangular cartón ondulado sencillo.
- Bandeja PKB 600 g/m<sup>2</sup> de 35,9x26,9 cm.

Dimensiones estuche: 400x287x70 mm.

EAN 13: 8425236321217

### 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	1098,62kJ / 258,50 kcal
Grasas Totales	12,90 g
de las cuales saturadas	8,20 g
Hidratos de carbono	32,20 g
de los cuales azúcares	19,30 g
Proteínas	3,00 g
Sal	0,05 g

## DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Soja	SI
Lactosa	SI
Frutos Cáscara	SI*
Sulfitos	SI*

\*Puede contener trazas.

## INFORMACION MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laboratorio
Escherichia coli	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa	Corp. Labor-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.

Tartas la Abuela SL

Cimadevila-Castrofeito

15821 O Pino— A Coruña

[www.tartaslaabuela.com](http://www.tartaslaabuela.com)

☎ 981 814 304

☎ 981 814 364

Nº RGSA: ES 20.34411/C

**CODIGO:** FTEC 32.121

**REVISION:** 03

**ENTRADA EN VIGOR:** 12/2014