

<b>CASA ECEIZA, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b> PASTEL DE CHOCOLATE LÍQUIDO COULANT	<b>Fecha:</b> 22/10/14 <b>Revisión:</b> 15 <b>Pág.:</b> 1
------------------------------	--	---

## 1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

**CASA ECEIZA S. L.**  
**Polig. Irurzubi Nº 2 N-130 Km.58 20490 LIZARTZA**  
**Tel: 943 67 13 99 Fax: 943 67 28 11 www.casaeceiza.com**  
**RSI 20.30386/SS**

## 2.- DESCRIPCION DEL PRODUCTO

**Coulant horneable:** Pastel de chocolate con su interior líquido

**REFERENCIA:** 0184

**CÓDIGO DE BARRAS:** 8429360001847

### • LISTA DE INGREDIENTES

Cobertura de chocolate negra (28,4%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), azúcar, mantequilla (**leche**), nata pasteurizada (**leche**), agua, harina de **almendra**, almidón de maíz, yema pasteurizada (**huevo**), albúmina en polvo, cacao en polvo (0,26%).

Se elabora en una fábrica que utiliza gluten, soja, derivados lácteos, huevo, frutos secos, cacahuete y sésamo.

USO ESPERADO: No apto para los alérgicos a los alérgenos que se mencionan.

Producto libre de organismos modificados genéticamente (OGMs).

### • PARÁMETROS DEL PROCESO

- Calentar a 80°C
- Cocción a 170°C
- Congelación en túnel hasta solidificación

### • VALOR ENERGETICO Y NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	Por 100g
Valor energético	356 kcal/ 1.916 kJ
Grasas	34g
de las cuales saturadas	28g
Hidratos de carbono	31,4g
de los cuales azúcares	12,2g
Proteínas	6,2g
Sal	0,32g

<b>CASA ECEIZA, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b> PASTEL DE CHOCOLATE LÍQUIDO COULANT	<b>Fecha:</b> 22/10/14 <b>Revisión:</b> 15 <b>Pág.:</b> 2
------------------------------	--	---

#### • ANALISIS MICROBIOLÓGICO

**Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.**

L.monocytogenes vida útil	Ausencia/25g
---------------------------	--------------

#### **Criterios Microbiológicos Casa Eceiza**

E. coli	Ausencia / g
Enterobacterias	$< 10^5$
Aerobios	$< 10^6$
Levaduras y mohos	$< 500$ / g
Salmonella	Ausencia/25g
L.monocytogenes	Ausencia/25g
Staphilococcus (ADNasa +)	Ausencia / 0,1 g

Contaminantes dentro de los límites legislados por el Reglamento (CE) 1831/2006.

#### • CADUCIDAD

18 meses a partir de la fecha de elaboración.

#### • CONDICIONES DE CONSERVACION

Conservar en el hogar: en el frigorífico 3 días

Conservar en el congelador:

**	2 semanas
***	3 meses
****	ver fecha de consumo

#### • INSTRUCCIONES DE USO

Opciones:

Quitar el molde de papel siempre en congelado:

1. Directamente del congelador meter en el microondas de 20 a 30 segundos.
2. Descongelar 1 día en el frigorífico y meter en microondas de 15 a 25 segundos.

#### • CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

A temperatura inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

<b>CASA ECEIZA, S.L.</b>	<b>FICHA TECNICA</b> PASTEL DE CHOCOLATE LÍQUIDO COULANT	<b>Fecha:</b> 22/10/14 <b>Revisión:</b> 15 <b>Pág.:</b> 3
------------------------------	--	---

### 3.- ENVASADO

#### CONTENIDO (PESO NETO)

<b>FORMATO INDIVIDUAL</b>	18 X 100 G	BANDEJA DE PLASTICO Y CARTON SEPARADOR
---------------------------	------------	---

(LAS BANDEJAS Y EL CARTON SEPARADOR SON DE USO ALIMENTARIO)

### 4.- LOGÍSTICA

REFERENCIA DE PRODUCTO	Tartas en Raciones Individuales
Raciones por estuche	18
Dimensiones del estuche	122x122x42mm
Estuches por Box	5
Dimensiones del BOX	390x224x322 mm
Cajas (BOX) por capa de palet	9
Nº Capas por palet	4
<b>Cajas (BOX) por palet</b>	<b>36</b>
Estuches en el palet	180
Peso del Box	9,6 Kg
Peso del palet	345,6 Kg
Altura del palet	1,46 m

\*Nota: hay que tener en cuenta que el peso del palet son unos 25Kg. que no están añadidos