

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

1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

CASA ECEIZA S. L.
Polig. Irunzubi 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

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA PASTEL DE CHOCOLATE LÍQUIDO COULANT	Fecha: 22/10/14 Revisión: 15 Pág.: 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) 1881/2006.

- 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 - 18ºC.

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

3.- ENVASADO

CONTENIDO (PESO NETO)

FORMATO INDIVIDUAL	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
Cajas (BOX) por palet	36
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