

# Plancha Chocolate



## DESCRIPCION

Producto de repostería congelado elaborado con dos bizcochos blanco y chocolate, cobertura de chocolate, azúcar, leche, cacao y otros productos alimentarios y decorado con viruta de chocolate y azúcar glasé.

Peso Neto: 1800 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 302014

## 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 chocolate [Harina de **TRIGO, HUEVO**, azúcar, glucosa y fructosa, agua, caramulina (colorante E150d, agua, acidulante E330, conservador E202), emulsionantes: E471, E477, E470a, cacao desgrasado en polvo (acidulantes: E500, E501), gasificantes: E450, E500, humectante: E420ii, sal, acidulante: E330, conservadores: E200, E280], almibar [azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330], viruta de chocolate [pasta y manteca de cacao, azúcar, aceite de mantequilla (**LECHE**), emulgente: E322 (lecitina de **SOJA**) y aroma natural de vainilla], **LECHE**, azúcar, cacao, cobertura chocolate [azúcar, pasta y manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de **SOJA**) y aroma], azúcar glasé [azúcar, grasa vegetal (coco y girasol alto oléico) y antiaglomerantes: E170 y E470b] y gelatina en polvo.

Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza y sulfitos.

## 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: 8425236320142

### PALET

Tamaño: 80 x 120

Alturas: 25 alturas

Cajas por altura: 8 cajas/altura

Unidades totales: 200 unidades

Altura palet: 190 cm

Peso palet: 380 kg

# Plancha Chocolate

## 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg. expresado como SO <sub>2</sub>		X	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	1048,47kJ / 246,70 kcal
Grasas	13,10 g
de las cuales saturadas	8,28 g
Hidratos de carbono	27,70 g
de los cuales azúcares	16,80 g
Proteínas	4,00 g
Sal	0,28 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:** Marrón en el interior y en la superficie.

**Sabor:** Chocolate

**Textura:** Cremosa

**Olor:** Cacao

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laborato-
<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	
Deoxinivalenol.	500 µg/kg	Técnica ELISA	
Zearalenona	50 µg/kg	Técnica ELISA	
Acilamida	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.