

# Plancha Whisky



## DESCRIPCION

Producto de repostería congelado elaborado con dos bizcochos, whisky, leche, azúcar, huevo pasteurizado y otros productos alimentarios y decorado con yema tostada y crocanti de almendra.

Peso Neto: 2000 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 302011

## DESCONGELACION Y MANIPULACION

Descongelar en frigorífico. Una vez descongelado 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 inferior o igual a -18°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 dddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

## INGREDIENTES

Producto con aceite 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, glucosa y fructosa, agua, emulsionantes: E471, E477, E470a, gasificantes: E450, E500, humectante: E420ii, sal, acidulante: E330, conservadores: E200, E280], cobertura yema [crema de huevo (azúcar, agua, HUEVO, almidón modificado, aceite de girasol, SUERO, conservante: E202, regulador de acidez: E330, colorante alimentario: E160a, E160c, sal, espesante: E415 y aroma), crema de huevo tostada (Jarabe de glucosa-fructosa, agua, HUEVO, azúcar, almidón modificado, aceite de girasol, SUERO, conservante (E202), corrector de acidez (E330), espesante (E415), sal, colorante alimentario (E160 y E160c), 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), almíbar, colorante amarillo (dextrosa, producto alimenticio colorante (extracto de cártamo), colorante: carotenos)], almíbar [azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330], LECHE, azúcar, HUEVO pasteurizado, whisky escocés (40% vol), crocanti de almendra [ALMENDRA y azúcar], aroma de whisky [Sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, otros ingredientes: E1520, alcohol etílico (35% vol), E518], gelatina en polvo, emulsionante en pasta [agua, emulgentes: E471, E477 y estearato sódico, estabilizante: E1520 y sal].

Puede contener trazas de sulfitos y mostaza.

## DATOS LOGISTICOS

### ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Caja rectangular cartón ondulado sencillo.
- Bandeja PKB 600 g/m<sup>2</sup> de 35,9x26,9 cm.
- Tira protección lateral cart. 425 plastificado 2 caras de 35,5x26,5x4 cm.

Dimensiones estuche: 400x287x70 mm.

EAN 13: 8425236320111

### 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

# Plancha Whisky

## 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  |
| Cacahuates y productos a base de cacahuates  |                        | 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                      |    |                                       |    |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.   |                        | X  |                                       | X  |
| Apio y productos derivados.  |                        | X  |                                       | X  |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg. expreso 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        | 1059,10 kJ / 249,20 kcal |
| Grasas                  | 11,30 g                  |
| de las cuales saturadas | 1,40 g                   |
| Hidratos de carbono     | 33,20 g                  |
| de los cuales azúcares  | 17,90 g                  |
| Proteinas               | 3,00 g                   |
| Sal                     | 0,08 g                   |

## 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.

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

| Parámetro              | Límite               | Método de análisis | Laboratorio |
|------------------------|----------------------|--------------------|-------------|
| Escherichia coli       | Ausencia en 1 g.     | Recuento en placa  |             |
| Salmonella spp         | No detectado en 30 g | Investigación      |             |
| Shigella               | Ausencia en 30 g     | Recuento en placa  |             |
| Staphylococcus Aureus  | Ausencia en 0,1 g    | Recuento en placa  |             |
| Mohos y Levaduras      | 500 UFC/g.           | Recuento en placa  |             |
| Listeria Monocytogenes | 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      |             |
| 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.

## 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.

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

**Color:** Blanco en el interior y amarillo en la superficie.

**Sabor:** Whisky y almendra

**Textura:** Cremosa

**Olor:** Característico a Whisky