

Plancha Mandarina



DESCRIPCION

Producto de repostería congelado elaborado con dos bizcochos, crema de mandarina, azúcar, leche, huevo entero pasteurizado y otros productos alimentarios y decorado con preparado de mandarina y rayas de chocolate.

Peso Neto: 2000 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 302026

DESCONGELACION Y MANIPULACIÓN

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 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 [Harina de TRIGO, HUEVO, azúcar, glucosa y fructosa, agua, emulsionantes: E471, E477, E470a, gasificantes: E450, E500, humectante: E420ii, sal, acidulante: E330, conservadores: E200, E280], preparado de naranja [crema decoración sabor naranja (Jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, acidulante: E330, estabilizante: E415, conservador: E202, aroma, colorantes: E102, E110, E124(*)], preparado decoración (Jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440, E415, correctores de acidez: E330, E450, conservador: E202)], almíbar [azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330], LECHE, azúcar, HUEVO pasteurizado, preparado en pasta sabor mandarina [azúcar, jarabe de glucosa, agua, correctores de acidez: E330, E450, E341, zumo concentrado de naranja, aceite esencial de mandarina, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, cártamo, limón), colorante: extracto de pimentón, estabilizante: pectinas, antioxidante: E300], crema de cacao para baño y relleno [azúcar, cacao desgrasado en polvo (20,0%), aceites vegetales (girasol, palma), grasa vegetal (palma), grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), pasta de AVELLANAS (5,0%), LECHE desnatada en polvo, emulgente (E 322) y aroma], gelatina en polvo, emulsionante en pasta [agua, emulgentes: E471, E477 y estearato sódico, estabilizante: E1520 y sal], pasta aroma mandarina [aroma, preparación aromatizante, agua, azúcar, jarabe de glucosa, estabilizantes: E414, E415, acidulante: E330, conservador: E202, colorantes: E102, E129(*)], antioxidante: E320], colorante amarillo [Dextrosa, producto alimenticio colorante (extracto de cártamo), colorante: carotenos]. Puede contener trazas de soja, mostaza y sulfitos.

(*) E102, E110, E124, E129 “pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños”

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: 8425236320265

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 Mandarina

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	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 sésamos.		X		X
Apio y productos derivados.		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg. expreso como SO ₂		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	1103,72 kJ / 259,70 kcal
Grasas	13,70 g
de las cuales saturadas	6,90 g
Hidratos de carbono	30,65 g
de los cuales azúcares	20,40 g
Proteinas	2,90 g
Sal	0,06 g

USO PREVISTO Y GRUPOS VULNERABLES

Toda la población excepto los alérgicos a los componentes que se indican en la tabla. Contiene azoicos: no se recomienda su consumo a menores de 3 años.

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: Anaranjado en el interior y en la superficie.

Sabor: Mandarina y cacao

Textura: Cremosa

Olor: Mandarina