

Tarta Bavarois de Avellana



DESCRIPCION

Producto de repostería congelado elaborado con bizcocho, profiteroles de nata, praliné de avellana, azúcar, nata, huevo pasteurizado, leche y otros productos alimentarios y decorado con un baño de chocolate y viruta de chocolate y azúcar glasé.

Peso Neto:1000 gramos Medidas:230 Ø x 65 mm h . Código: 301012

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 ddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

INGREDIENTES

Profiteroles de nata (52,71%) [Relleno(75%):(agua, suero de **MANTEQUILLA**, aceites vegetales mass balance (MB) no hidrogenados (palmiste (SG), coco, palma (SG), y nabina), aceite y grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste (SG)), azúcar, **LECHE** desnatada, almidón modificado, glucosa, proteínas de **LECHE**, sólidos **LÁCTEOS**, emulgentes (E435, lecitina de **SOJA**, E472b, E433, E472e), estabilizantes (E407, E460i, E466, E401,), conservante (E202) colorantes (E160a), sal y aromas)] Pasta petisú (25%): [(**HUEVO** pasteurizado, harina de **TRIGO**, aceite de girasol refinado, agua, emulgente (lecitina de **SOJA**), sal, aromas (**MANTEQUILLA**), gasificantes (E450i, E500ii), corrector acidez (E516), anti-apelmazante (E170) y almidón de **MAÍZ**)], preparado graso [agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), **LECHE** desnatada, glucosa, proteínas de la **LECHE**, emulgentes: E472b, E472e, lecitina de **SOJA** (E322), estabilizantes: E460i, E466, sal y colorante: beta caroteno E160a], preparado de chocolate [preparado de grasa vegetal (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), cobertura chocolate [pasta de cacao, azúcar, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de girasol) y aroma], preparado de cacao y chocolate [Jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, cacao magro en polvo (3,5%), colorante: caramelo amónico, chocolate en polvo (0,5%), conservador: E202, correctores de acidez: E270 y E331 (citratato de sodio)], azúcar, margarina [aceites y grasas vegetales (palma, girasol), agua, sal (0,4%), acidulante: E330 y emulgente: E471 y aroma], glucosa líquida, **LECHE**, gelatina e invertina: humectante E1103], **NATA** (**NATA** (38% M.G.) y estabilizante: E407], 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], almíbar [azúcar, agua, conservador: E202 y acidulante: E330], praliné avellana [**AVELLANA** (50 %), azúcar, emulgente: E322 (lecitina de **SOJA**), aroma: vainilla natural], **LECHE**, azúcar, **HUEVO** pasteurizado, viruta de chocolate [Pasta y manteca de cacao, azúcar, aceite de mantequilla (**LECHE**), emulgente: E322 (lecitina de **SOJA**) y aroma natural de vainilla], gelatina en polvo, azúcar glasé [azúcar, grasa vegetal (coco y girasol alto oléico) y antiaglomerantes: E170 y E470b], 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:

- Disco PKB 600 de 238mm Ø.
- Bandeja abatible plateada P/P 600g de 250x250x40mm
- Caja cartón ondulado de 275x260x80 mm

EAN 13: 8425236310129

PALET

Tamaño: 80 x 120

Alturas: 20 alturas

Unidades por altura: 12 cajas/altura

Unidades totales: 240 unidades

Altura palet: 190 cm

Peso palet: 300 kg

Tarta Bavarois de Avellana

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
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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 sésamos.		X		X
Apío y productos derivados.		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg. expresado 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	1249,50 kJ / 294,00 kcal
Grasas	17,70 g
de las cuales saturadas	10,00 g
Hidratos de carbono	29,70 g
de los cuales azúcares	15,60 g
Proteínas	4,00 g
Sal	0,64 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: Beise en el interior y marrón y blanco en la superficie.

Sabor: Avellana y chocolate

Textura: Cremosa

Olor: Cacao y avellana

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	
Deoxivalenol.	500 µg/kg	Técnica ELISA	
Zearalenona	50 µ g/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.