

Tarta de Orujo



DESCRIPCION

Producto de repostería congelado elaborado con una base de bizcocho, nata, orujo, azúcar, huevo pasteurizado, leche y otros productos alimentarios y decorado con elaborado sabor café.

Peso Neto:800 gramos Medidas:230 Ø x 40 mm h. Código:301501

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

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], elaborado sabor café [preparado decoración (jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E440, E415, correctores de acidez: E330, E450, conservador: E202), preparado en pasta para aromatizar (azúcar, caramelo, agua, café tostado (12%), almidón modificado, brandy (38% vol., alcohol etílico, aroma) y 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], azúcar, orujo (40% vol.), LECHE, HUEVO pasteurizado, gelatina en polvo, emulsionante en pasta [agua, emulgentes: E471, E477 y estearato sódico, estabilizante: E1520 y sal].

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

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: 8425236315018

PALET

Tamaño: 80 x 120

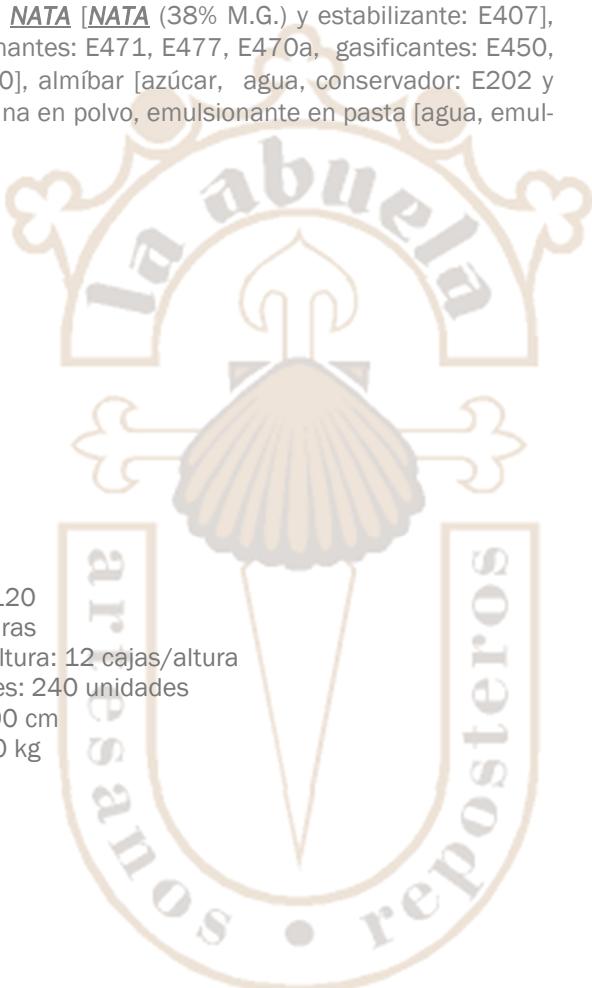
Alturas: 20 alturas

Unidades por altura: 12 cajas/altura

Unidades totales: 240 unidades

Altura palet: 190 cm

Peso palet: 290 kg



Tarta de Orujo

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	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	1149,20 kJ / 270,40 kcal
Grasas	18,40 g
de las cuales saturadas	10,10 g
Hidratos de carbono	23,20 g
de los cuales azúcares	14,00 g
Proteinas	3,00 g
Sal	0,20 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 caramelo en la superficie.

Sabor: Café y licor

Textura: Cremosa

Olor: Café