

Tarta de Galleta Caramelo



DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con galletas, crema vegetal, pastel de chocolate y otros productos alimentarios y decorado con cubierta de caramelo.

Peso Neto: 1500 gramos Medidas: 260 Øx50mm h. Código: 301025

DESCONGELACION Y MANIPULACIÓN

Descongelar en frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener en refrigeración y consumir antes de 5 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: 360 días desde la fecha de fabricación. En el etiquetado se indica la fecha de fabricación y de consumo preferente y el número de lote según el siguiente formato: código del artículo (301025) seguido de la fecha de fabricación (aammdd).

INGREDIENTES

Crema vegetal [suero de **MANTEQUILLA** dulce, aceite vegetal (25%)(almendra de palma, coco, palma, colza), aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado (8%), almidón modificado, emulgentes (E472b, E435, E433), aroma, estabilizante (E407), colorante (E160a)]; preparado UHT [**NATA** ligera 15% M.G. (40%), **LECHE** desnatada, aceite vegetal (22%)(almendra de palma, coco, palma, nabina), aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado (7%), emulgentes (E472b, E435, E433, E471), estabilizador (E401)]; preparado de caramelo(15%) [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (almendra de palma), cacao magro en polvo (6%), almidón de maíz, suero de **LECHE** en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), fibra de cacao, emulgentes (E322, E492) y aroma]; azúcar; galleta (12%) [harina de **TRIGO** 70%, azúcar, aceite vegetal (girasol alto oleico) 9%, jarabe de glucosa-fructosa, suero de **LECHE** en polvo, gasificantes (E500, E503), sal, emulgente (E322 (SOJA)), antioxidante (E223 (**SULFITOS**)), aroma]; agua; harina compuesta [azúcar, harina de **TRIGO**, cacao (7%), almidón de **TRIGO**, almidón de patata, suero de **LECHE** en polvo, gasificantes (E500, E450), emulgentes (E475, E471), **GLUTEN** de **TRIGO**, clara de **HUEVO** en polvo, sal, espesantes (E466, E415)]; **HUEVO** líquido pasteurizado; aceite de girasol; gelatina en polvo; **LECHE** en polvo; conservante (E202); canela en rama.

Puede contener trazas de frutos de cáscara dura, sésamo, cacahuetes y altramuz.

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Plato cartón APET de 265 mm Ø
 - Tartera de plástico transparente de 300 Øx105 mm h.
 - Estuche de cartón ondulado
- Dimensiones: 310x310x110 mm.

EAN: 8425236310259

PALET

Tamaño: 80 x 120
Alturas: 16 alturas
Cajas por altura: 8 cajas/altura
Unidades totales: 128 unidades
Peso máximo: 252 kg



Tarta de Galleta Caramelo

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	
Soya 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			
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	1309,00 kJ / 313,00 kcal
Grasas Totales	16,40 g
de las cuales saturadas	12,10 g
Hidratos de carbono	38,00 g
de los cuales azúcares	20,90 g
Proteinas	3,30 g
Sal	0,27 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, beige y marrón en el interior y dorado oscuro en la superficie.

Sabor: Caramelo y galleta

Textura: Cremosa

Olor: Caramelo y galleta