



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DESCRIPCION	Tarta de chocolate
PRESENTACIÓN	Caja conteniendo 4 tartas de 1600g e (2200ml) cada uno.
INSTRUCCIONES DE UTILIZACION	Alimento preparado para consumo directo, no necesita elaboración previa.
USO PREVISTO	Producto no apto para alérgicos o intolerantes a la leche o sus derivados y/o al huevo. Producto no apto para diabéticos, ni celíacos.

INGREDIENTES

NATA (contiene **LECHE**), **MANTEQUILLA** (contiene **LECHE**), azúcar, **HUEVOS**, glaseado de chocolate (10%) [Azúcar, grasa vegetal (girasol, soja, colza en proporciones variables), cacao desgrasado en polvo, suero de **LECHE** en polvo, pasta de **AVELLANA**, emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma, vainillina], bizcocho (9%) [Harina de **TRIGO** (Contiene **GLUTEN**), azúcar, **HUEVO**, agua, aceite vegetal de girasol, cacao, emulgentes (glicerol, mono y diglicéridos de los ácidos grasos y ésteres de propilenglicol de los ácidos grasos), gasificantes (difosfato disódico y carbonato ácido de sodio), almidón modificado, almidón de **TRIGO**, sal, aceite vegetal (aceite vegetal totalmente hidrogenado de coco, jarabe de glucosa, proteína de **LECHE**), albúmina de **HUEVO**, **LECHE** desnatada, estabilizantes (goma xantana), conservante (ácido sorbico y aroma)], cacao en polvo (5%), **LECHE** y gelatina.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO Y SABOR	Tarta de sabor chocolate semifría
TEXTURA	Cremosa

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias	< 100 u.f.c. / g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia u.f.c. / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia u.f.c. / 25g

VALORES NUTRICIONALES

	Valores medios por 100 g	% Ingesta de referencia por 100g
Valor energético	1848 kJ / 446 kcal	
Grasas	38,7 g	
de las cuales saturadas	29 g	
Hidratos de carbono	21 g	
De los cuales azúcares	18,9 g	
Fibra alimentaria	0,2 g	
Proteínas	3,4 g	
Sal	1,75 g	

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

LEGISLACION APLICABLE

- NORMA DE ELABORACIÓN: Reglamentación Técnico Sanitaria de elaboración, distribución y comercio de helados: Real Decreto 618/1998, de 17 de Abril de 1998
- NORMA DE ETIQUETADO: REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- REGLAMENTO (CE) 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- No OGM: no entra en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

CONTROL DE OBJETOS EXTRAÑOS

Producto sometido a control de detección de metales mediante patrones calibrados con la siguiente sensibilidad de acuerdo a las familias de producto:

Férrico	No Férrico	Inoxidable
5,0 mm	5,0 mm	5,0 mm

INFORMACION SOBRE OMG

El producto no contiene ingredientes con OMG o que procedan de otros que hayan sido modificados genéticamente. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al contenido de los Reglamentos de la Unión Europea 1829/2003 y 1830/2003 acerca de la autorización, etiquetado y trazabilidad de los alimentos y piensos modificados genéticamente.



TABLA DE CONTROL DE ALERGENOS

INGREDIENTES ALERGÉNICOS	PRESENCIA	TRAZAS	Materias primas que contienen los alérgenos o que tienen trazas de los mismos
Cereales con gluten o derivados *1	X		Harina de trigo y almidón de trigo.
Crustáceos o derivados			
Huevos o derivados*3	X		Huevo y albúmina de huevo.
Pescados o derivados			
Cacahuets o derivados			
Soja o derivados	X		Lecitina de soja.
Leche o derivados (incluida la lactosa)*4	X		Leche, nata y mantequilla
Frutos de cáscara o derivados*2	X	X	Avellanas, Puede contener trazas de otros frutos de cascara por estar presentes en fabrica.
Apio o derivados			
Mostaza o derivados		X	Puede contener trazas por estar presente en fábrica
Granos de sésamo o derivados			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			
Altramuces y derivados			
Moluscos y derivados			

LEYENDA

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas (*3) Clara de huevo y yema de huevo
 (*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, (*4) Leche en polvo
 pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados.

INFORMACION LOGISTICA

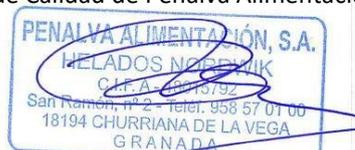
CODIGO EAN	8420098200441
CODIGO DUN	18420098200448
CONSUMO PREFERENTE	720 días
CONSERVACIÓN	A Temperaturas inferiores a -18°C
ETIQUETADO	<p>Ingredientes</p> <p>Alérgenos</p> <p>OTRA INFORMACIÓN: Denominación de producto, fabricante, lote, consumo preferente, ingredientes, número de RSI (ES 28000030/GR), volumen, peso neto y código EAN 13 (numérico y de barra) para seguimiento interno de la trazabilidad, información nutricional y redes sociales.</p>

PALETIZACION

PRODUCTO			EMBALAJE / CAJA / BULTO			PALET		
PESO NETO CAPACIDAD	1600 Gramos e Mililitros	2200	CONTENIDO EN CAJA	4 Unidades		CONTENIDO EN PALET	48 Cajas	
PESO BRUTO (PRODUCTO)	1,7 Kilogramos		PESO BRUTO (CAJA + PRODUCTO)	7 Kilogramos		CAJAS X MANTO	6 Unidades	
(A) ALTO	5 Centímetros		(A) ALTO	22 Centímetros		MANTOS X PATETS	8 Unidades	
(B) DIAMETRO	24 Centímetros		(B) LARGO	57 Centímetros		PESO BRUTO (PATET + CAJA+PRODUCTO)	361 Kilogramos	
(C) PROFUNDO	NP Centímetros		(C) PROFUNDO	29 Centímetros		ALTO	191 Centímetros	



Aprobado por el Responsable de Calidad de Penalva Alimentación S.A. Helados Nordwik.



Fdo: Carlos Pérez Roca