

PALACIOS <i>El secreto de una familia.</i>	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 4

DENOMINACIÓN PRODUCTO	MUERTE POR CHOCOLATE 16P
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA ULTRACONGELADO
MARCA	FRIGO RESTAURACIÓN
PRESENTACIÓN:	UNA UNIDAD POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	05/09/2016
FECHA DE REVISIÓN	14/01/2020

ÍNDICE:

- FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
- FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO
- LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

 El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO NETO ¹
MUERTE POR CHOCOLATE 16P	2000g

¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES: Cobertura de chocolate negro (16%)[pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla], decoración con chocolate (11%) {chocolate [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, mantequilla anhidra, emulgente (E-322, E-476) y aroma natural], cereal extrusionado (harina de arroz, harina de TRIGO, azúcar, malta en polvo y sal), maltodextrina, espesante (E-414) y agente de recubrimiento (E-904)}, HUEVO líquido pasteurizado, preparado lácteo [MAZADA, grasa vegetal no hidrogenada (palmiste, palma), NATA, azúcar, glucosa, humectante (sorbitol), proteínas de la LECHE, emulgentes (E-472b, E-435, E-475), estabilizantes (E-331, E-410, E-407)], producto de confitería de recubrimiento [azúcar, agua, jarabe de glucosa, gelificantes (E-440, E-407 y E-415), acidulante (E-330), correctores de acidez (E-331iii y E-341iii)], azúcar, harina de TRIGO, agua, cacao en polvo, nata [NATA pasteurizada y estabilizante (E-407)], LECHE entera, colorante [E-150d (contiene SULFITOS)], jarabe de azúcar invertido, margarina [aceites y grasas vegetales de palma, coco y girasol, agua, emulgente (E-471 y lecitinas) y acidulante (E-330)], azúcar caramelo líquido (jarabe de glucosa, azúcar y agua), MANTEQUILLA, gelatina, almidón modificado (E-1414), jarabe de glucosa deshidratado, glucosa, corrector de acidez (E-450i), sal, emulgentes (E-471 y E-475) y gasificantes (E-450i y E-500ii).

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Puede contener trazas de frutos de cáscara.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria

Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>E. Coli</i>	< 10 ufc/g	Aus/Pres Verde Brillante/Recuento en placa COLI ID
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25 g	Vidas ICS
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g	Vidas LMO
Enterobacterias lactosa +	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros de producto

No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto

Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)

No aplican límites legales

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

VALOR ENERGÉTICO	1542 kJ / 368 kcal
GRASAS	17 g
de las cuales, saturadas	11 g
HIDRATOS DE CARBONO	47 g
de los cuales, azúcares	26 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,6 g
PROTEÍNAS	5,5 g
SAL	0,42 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL***CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS***

Bizcocho de chocolate, relleno de crema con cacao, cubierto de trufa, bañado por una salsa de chocolate y decorado con adornos de chocolate.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO***PRESENTACIÓN***

La tarta se presenta en una base en el interior de un estuche, el cual lleva impreso toda la información que describe al producto, indicando la fecha de consumo preferente. Además se añaden modos de preparación y conservación.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<i>Modo de preparación / Consumo</i>	Descongelar: Frigorífico (5°C): 10 horas Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
<i>Caducidad / Caducidad secundaria</i>	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año / Una vez descongelado, mantener en refrigeración y consumir antes de 48 horas. No volver a congelar.
<i>Conservación</i>	Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
<i>Transporte</i>	Congelado. A -18°C.

	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 4 de 4

ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Denominación del producto.

Ingredientes. Contenido alérgenos.

Método de conservación. Cantidad neta. Número de porciones.

Fecha de consumo preferente.

Lugar de origen. Identificación de la empresa

Lote

LEGISLACIÓN BASICA APLICABLE

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano