

DENOMINACIÓN PRODUCTO	COULANT DE CHOCOLATE FRIGO 85 G
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA CONGELADO
MARCA	FRIGO
PRESENTACIÓN:	15 UNIDADES POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Díez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	06/09/2015
FECHA DE REVISIÓN	24/10/2016

ÍNDICE:

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

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**DENOMINACIÓN PRODUCTO****PESO NETO¹****COULANT DE CHOCOLATE FRIGO 85 G****85 g**¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

INGREDIENTES: HUEVO líquido pasteurizado, chocolate negro (26,3%)[pasta de cacao, azúcar, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla], harina de TRIGO, trufa de chocolate (11,1%){cobertura de chocolate [pasta cacao, azúcar, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla], NATA fresca pasteurizada, cacao natural en polvo, aroma de brandy Y aroma de trufa}, MANTEQUILLA, azúcar, aceite vegetal de girasol y cacao en polvo (0,9%).

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Contiene gluten, huevo, soja, leche. Puede contener frutos con cáscara y sulfitos.

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>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc / g	Vidas LMO
Aerobios mesófilos	<10.000 ufc / g	Siembra en placa PCA, recuento.
Enterobacterias lactosa positiva	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	Verde brillante / recuento en placa COLI ID
Salmonella spp	Ausencia / 25 g	Vidas ICS
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 25 g	Investigación S. aureus.

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 ENERGETICO	1384 kJ/331 kcal
GRASAS	16 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	12 g
HIDRATOS DE CARBONO	37 g
de los cuales, azúcares	29 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,2 g
PROTEÍNAS	8,2 g
SAL	0,23

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Chocolate

Color: Chocolate oscuro

Aspecto: Magdalena de chocolate con una trufa en su interior que se derrite al calentar.

Textura: Esponjosa y líquida cuando se calienta.

Consistencia: El centro de chocolate se derrite al calentar.

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

El coulant va dentro de un molde de papel. En una bolsa azul se meten 15 unidades y todo ello en una caja de cartón donde va la etiqueta con la información del producto.

Lote: Letra "L", número de la última cifra del año, tres dígitos para el día acumulado del año y una letra para el turno: A mañana y B tarde.

EMPAQUETADO:

- Caja exterior de 15 unidades en bolsa azul:



CAJA 370*227*60 mm

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Conservación: En congelación (-18°C): hasta la fecha de consumo preferente. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado, mantener en refrigeración y consumir antes de 48 horas. Modo de empleo: *Retirar el papel del envoltorio e introducir en el microondas sin descongelar. *Calentar en el microondas durante 40 segundos a 750W de potencia. *Consumir el producto de inmediato y no volver a conservar una vez preparado.
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año Conservación en refrigeración: 48 horas.
Conservación	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

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 BÁSICA 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