

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

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	Mª 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 ENERGÉTICO	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.

	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
<p>Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.</p> <p>Entre ellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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