

DENOMINACIÓN PRODUCTO	TRUFAS HELADAS DE CHOCOLATE
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA ULTRACONGELADO
MARCA	FRIGO RESTAURACIÓN
PRESENTACIÓN:	50 UNIDADES POR ENVASE
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	05/09/2016
FECHA DE REVISIÓN	01/02/2017

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****TRUFAS DE CHOCOLATE****750g (50 uds x 15g)**¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**

INGREDIENTES: Cobertura de chocolate (45%) (pasta cacao, azúcar, emulgente (lecitina de SOJA) y vainilla), NATA fresca pasteurizada (35% M.G.), granillo de chocolate (25%) (pasta de cacao, azúcar, emulgente (lecitina de SOJA), vainilla y aroma), aroma y aroma de trufa.

El chocolate contiene como mínimo 47,7% en materia seca de cacao

Contiene leche, soja y puede contener 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 ENERGETICO	2033 kJ / 488 kcal
GRASAS	33 g
de las cuales, saturadas	21 g
HIDRATOS DE CARBONO	42 g
de los cuales, azúcares	36 g
PROTEÍNAS	6,3 g
SAL	0,3 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color: Marrón oscuro y homogéneo.

Olor: Característico.

Sabor: Típico chocolate, destaca el licor.

Textura: Suave, alta palatabilidad.

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

Cada estuche consta de una base y una tapa de cartón, y dos alveolos de PET transparente con capacidad para 25 unidades. Sobre las trufas se dispone una hoja de papel tabaco y entre ambos pisos un separador de cartón. El estuche se retractila con un film de poliolefinas.

En la tapa viene toda la información que describe el producto así como la fecha de consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Descongelar: Frigorífico:10 min. Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
Caducidad / Caducidad secundaria	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 4 días. No volver a congelar.
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