

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 16304
Denominación comercial: PLANCHA SELVA NEGRA (1u)
Denominación legal: Tarta de viruta de chocolate (5%) ultracongelada
Código EAN caja: 8424465163049
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465978742

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 3 días en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 4 - 5 horas a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar el producto 4/5 horas a temperatura ambiente o en frío positivo (0°C/+4°C) de un día para otro. Una vez descongelado mantener siempre en vitrina acondicionada o frigorífico, durante un plazo máximo de 3 días.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Producto pasteurizado con grasa vegetal para montar (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), nata (LECHE), azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, humectante (E420), proteínas de la LECHE, emulgentes (E472b, E435, E475), estabilizantes (E331, E410, E407), colorante (E160a)), bizcocho sabor cacao (harina de TRIGO, HUEVO líquido entero pasteurizado, azúcar, agua, cacao, emulgente s (E471, E477), gasificantes (E450, E500), estabilizantes (E412, E415), sal, conservador (E200)), crema con cacao (azúcar, grasa vegetal (nuez de coco, girasol, colza) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo, emulgente (E322 (SOJA)), aroma natural de vainilla, arom a natural), agua, láminas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322(SOJA)), aroma natural (vainilla), aroma), azúcar, cacao en polvo, azúcar en polvo con grasa vegetal (azúcar, preparado a base de grasa de coco (grasa vegetal (coco refinado), jarabe de glucosa, proteínas de LECHE, estabilizante (E451), antiaglomerante (E551)), conservador (E200), canela.

Puede contener trazas de: Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces).

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1474 kJ	-
	353 kcal	-
Grasas	21 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	14 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	37 g	-
de los cuales:		
- azúcares	28 g	-
Fibra Alimentaria	1,5 g	-
Proteínas	3,3 g	-
Sal	0,30 g	0,00 g
Sodio	120 mg	-
Colesterol	-	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

► PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	1880	1900	1920
- Masa (g)		1900	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	335	335	335
Ancho (mm)	270	270	270
Alto (mm)	-	-	-

Peso aproximado producto cocido - Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

► CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Capas de crema de cacao con superficie de láminas de cacao y azúcar

Olor: Característico de un pastel de cacao

Sabor: Característico de un pastel de cacao

Aspecto: Pastel de crema de cacao

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	1	-	-	<10e2 ufc/g

*No detectado
n → número de unidades de la muestra.
c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.
m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	138,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	390x299x71	-	-	0,04
Medidas externas (mm)	407x302x73	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-
Grosor (mm)	4,20	-	-	-
Color (mm)	Marrón	-	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	816120	814000	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	112,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	385x277x72	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	388x294x73	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	KM CS	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	3,00	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Marrón	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	1		1,9		2,3	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	6	18	108	273	1,46	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:	CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:
------------------	----------------------------------

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.