


Producto: 911		Tarta San Valentín Choco Nata						
Descripción del Producto		Capas de trufa y nata sobre bizcocho artesano y terminado con chocolate						
1. Ingredientes								
		<p>Trufa: nata 71%, azúcar, preparado en polvo (dextrosa, cacao en polvo semidesgrasado, almidón modificado, estabilizante E-401, sólidos lácteos y aroma). Nata.</p> <p>Bizcocho: harina de trigo, huevos, azúcar, agua, glucosa, emulgentes (E-471, E-477, E-470), gasificantes (E-450, E-500), sal, corrector de acidez (ácido cítrico), conservadores (E-200, E-282)</p> <p>Gel: jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (pectina y goma xantana), correctores de acidez (E-330 y E-450), conservador E-202</p> <p>Adorno con forma de corazón: jarabe de glucosa, azúcar, dextrosa, gelatina, acidulante (ácido cítrico), aroma, colorante (*rojo allura AC), agentes de recubrimiento (cera de abeja blanca y amarilla, cera de carnauba). *Rojo allura</p> <p>AC: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.</p>						
2. Características Físicas del Producto								
Peso		Peso Total	Alto	Ancho	Largo	Unid. Caja		
200gr aprox.		200gr aprox.	3cm	14cm	14cm	1		
***LOS PESOS PUEDEN PRESENTAR VARIACIONES DE MÁS MENOS UN 10 %								
3. Alérgenos						Presencia	Ausencia	
Cereales que contengan Gluten						X		
Crustáceos o productos a base de crustáceos							X	
Huevos y productos a base de huevo						X		
Pescado y productos a base de pescado							X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets						TRAZAS		
Soja y productos a base de soja						TRAZAS		
Leche y sus derivados						X		
Mostaza y sus derivados							X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo						TRAZAS		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2							X	
Frutos de cascara y derivados.						TRAZAS		
Apio y productos derivados							X	
Altramuces y productos derivados de altramuces							X	
Moluscos y productos derivados de moluscos							X	
4. Parámetros microbiológicos								
Enterobacterias:			< 10 ufc/g					
L. monocitogenes:			< 100 ufc/g					
5. Características del envase								
Dimensiones		Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja		Bolsa	Separador
20x20x6		20cm	20cm	6cm				
6. Características del embalaje								
Dimensiones palet		Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas por piso
		1,2m	0,8m	2m aprox.	80kg aprox.	300	20	15
7. Vida útil del producto								
Duración			Lugar de indicación			Forma de indicado		
Impresa en la etiqueta			Impresa en la etiqueta			dd/mm/aa		
GTIN: 8436564273970		DUN14: 18436564273977		Lugar de indicación		Impresa en la etiqueta		
8. Condiciones de conservación								
Temperatura de conservación				Mantener congelado a temperatura menor o igual a -18°C				

9. Modo de empleo				
Descongelación	Fermentación(*)		Horneado (*)	
	Temperatura	Tiempo	Temperatura	Tiempo
30 minutos. Mantener refrigerado a temperaturas entre 0 y 4°C y consumir en tres días			PRODUCTO TERMINADO	
Una vez descongelado no volver a congelar			(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.	
10. OGM				
Ausencia				

11. TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR MEDIO POR CADA 100 G.
Valor energético kilojulios/kilocalorías	1192 Kj/ 285 Kcal
Proteínas	3,3g
Hidratos de carbono	32,3g
-de los cuales azúcares	22,9g
Grasas de las cuales	15,2g
-Saturadas	11,5g
-Monoinsaturadas	
-Polinsaturadas	
-Isómeros trans	
Fibra alimentaria	
Sal	0,02g