



FT 38 FICHA TÉCNICA COULAND CHOCOLATE MICROONDAS

F. Revisión: SEPT 2025

Revisa: EVT

Revisión: 10

Página 1 de 2

Descripción artículo	Couland de chocolate sin gluten congelado. Postre de bizcocho de chocolate relleno de chocolate fundido.		
Ingredientes/ Composición	HUEVO pasteurizado (HUEVO líquido (93%) y agua), cobertura de chocolate (19.5%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina (SOJA) y aroma natural de vainilla), margarina (grasa vegetal(coco), aceite vegetal (girasol), agua, sal, corrector acidez (E- 330), conservador (E-200), emulgentes (E-471 y E-322), antioxidantes (E-304i Y E-306)), azúcar y almidón de maíz.		
Color	Marrón oscuro		
Peso pieza	100 ± 10 g		
Presentación	Envasado	BANDEJA	MAPET II
		Plástico FLOWPACK	PET/PE
		Cajas	36 unidades
Valores nutricionales por 100 gr de producto	VALOR ENERGETICO		380 Kcal 1580 Kj
	GRASAS		25.7 g
	De las cuales		
	ácidos grasos SATURADOS		16.2 g
	HIDRATOS DE CARBONO		28.5 g
	De los cuales		
	AZÚCARES		17 g
	PROTEINAS		6.2 g
Características organolépticas	SAL		0.20 g
	COLOR		Marrón oscuro
	AROMA		Características del producto
	SABOR		Características del producto
	TEXTURA		Características del producto
ASPECTO			Características del producto

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
	
Fecha: 10/09/2025	Fecha: 10/09/2025

	FT 38 FICHA TÉCNICA COULAND CHOCOLATE MICROONDAS		F. Revisión:	SEPT 2025
			Revisa:	EVT
			Revisión:	10
	Página 2 de 2			

Características microbiológicas	Reglamento (CE) N° 2073/2005 Reglamento (CE) N° 1441/2007					
		MICROORGANISMOS	n	c	Resultado	
	ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g	
Características físico- químicas	pH: 6.5 aw: 0.956 Contiene aditivos alimentarios Reglamento (UE) n° 1129/2011					
Alérgenos / OGM	Alérgenos: Contiene HUEVO, SOJA No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos de cáscara, sulfitos, pescado, mostaza, sésamo y soja. OGM: Producto libre de OGM.					
Uso previsto y población diana	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes (HUEVO, SOJA)					
Instrucciones de uso	Sacar del envase las unidades a consumir e introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 50/60 segundos a 700w aprox o descongelado centrado en el microondas durante 30 segundos a 700w, hasta alcanzar los 85°C en el centro del producto. El tiempo es aproximado, dependerá de las características del microondas. Consumir inmediatamente. Una vez descongelado, no volver a congelar.					
Condiciones transporte	Características	Unidad	Valor/nivel objetivo	Tolerancia	Método	Observaciones
	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga
	Limpieza interior caja		Completa		Visual	
	Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo
Tª almacenamiento / conservación	-18°C					
Vida útil	12 meses desde la fecha de fabricación.					

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
	
Fecha: 10/09/2025	Fecha: 10/09/2025