

<b>Descripción artículo</b>	Couland de chocolate sin gluten congelado. Postre de bizcocho de chocolate relleno de chocolate fundido.		
<b>Ingredientes/ Composición</b>	<b>HUEVO</b> pasteurizado ( <b>HUEVO</b> líquido (93%) y agua), cobertura de chocolate (19.5%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina ( <b>SOJA</b> ) 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.		
<b>Color</b>	Marrón oscuro		
<b>Peso pieza</b>	100 ± 10 g		
<b>Presentación</b>	Envasado	BANDEJA	MAPET II
		Plástico FLOWPACK	PET/PE
		Cajas	36 unidades
<b>Valores nutricionales por 100 gr de producto</b>	<b>VALOR ENERGETICO</b>	380 Kcal 1580 Kj	
	<b>GRASAS</b>	25.7 g	
	<b>De las cuales</b>		
	<b>acidos grasos SATURADOS</b>	16.2 g	
	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	28.5 g	
	<b>De los cuales</b>		
	<b>AZÚCARES</b>	17 g	
	<b>PROTEINAS</b>	6.2 g	
<b>SAL</b>	0.20 g		
<b>Características organolépticas</b>	<b>COLOR</b>	Marrón oscuro	
	<b>AROMA</b>	Características del producto	
	<b>SABOR</b>	Características del producto	
	<b>TEXTURA</b>	Características del producto	
	<b>ASPECTO</b>	Características del producto	

<b>Preparado por:</b>	<b>Aprobado por:</b>
EVT	David Espartero
	
Fecha: 03/04/2025	Fecha: 03/04/2025

<b>Características microbiológicas</b>	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	
<b>Características físico- químicas</b>	pH: 6.5 aw: 0.956 Contiene aditivos alimentarios <b>Reglamento (UE) n° 1129/2011</b>					
<b>Alérgenos / OGM</b>	Alérgenos: Contiene <b>HUEVO, SOJA</b> No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, <b>leche, huevo, frutos de cáscara, sulfitos, pescado, moluscos, crustáceos, mostaza, sésamo y soja.</b> OGM: Producto libre de OGM.					
<b>Uso previsto y población diana</b>	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes ( <b>HUEVO, SOJA</b> )					
<b>Instrucciones de uso</b>	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.					
<b>Condiciones transporte</b>	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor/nivel objetivo</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>	<b>Observaciones</b>
	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
<b>Tª almacenamiento / conservación</b>	-18°C					
<b>Vida útil</b>	12 meses desde la fecha de fabricación.					

<b>Preparado por:</b>	<b>Aprobado por:</b>
EVT	David Espartero
	
Fecha: 03/04/2025	Fecha: 03/04/2025