

| | | | |
|---|---|------------------------------|-------------|
| Descripción artículo | Coulant de pistacho microondas sin gluten congelado | | |
| Ingredientes/ Composición | HUEVO pasteurizado (HUEVO líquido (93%) y agua), cobertura chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente: lecitina de 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), almidón de maíz, PISTACHO tostado (5%), aroma, harina de maíz, colorante: curcumina, colorante E-141ii. | | |
| Color | Verdoso | | |
| 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 | 452 Kcal 1880 Kj | |
| | GRASAS | 34.1 g | |
| | De las cuales | | |
| | ácidos grasos SATURADOS | 20.8 g | |
| | HIDRATOS DE CARBONO | 29.6 g | |
| | De los cuales | | |
| | AZÚCARES | 15.7 g | |
| | PROTEINAS | 6.6 g | |
| SAL | 0.24 g | | |
| Características organolépticas | COLOR | Verdoso | |
| | AROMA | Características del producto | |
| | SABOR | Características del producto | |
| | TEXTURA | Características del producto | |
| | ASPECTO | Características del producto | |

| | |
|------------------|-------------------|
| Preparado por: | Aprobado por: |
| EVT | David Espartero |
| Fecha:11/02/2025 | Fecha: 11/02/2025 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------|-----------------------------|-------------------|----------------|--|---|---|-----------|--|------------------------|---|---|------------------|--|
| Características microbiológicas | <table border="1"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>n</td> <td>c</td> <td colspan="2">Resultado</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Ausencia en 25 g</td> </tr> </table> | | | | | MICROORGANISMOS | n | c | Resultado | | Listeria monocytogenes | 5 | 0 | Ausencia en 25 g | |
| | MICROORGANISMOS | n | c | Resultado | | | | | | | | | | | |
| Listeria monocytogenes | 5 | 0 | Ausencia en 25 g | | | | | | | | | | | | |
| Características físico- químicas | <p>pH: 7.2 aw: 0.95 Contiene aditivos alimentarios Reglamento (UE) nº 1129/2011</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| Alérgenos / OGM | <p>Alérgenos: Contiene HUEVO, LECHE, SOJA Y FRUTOS DE CASCARA (PISTACHO) 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, moluscos, crustáceos, mostaza, sésamo y soja. OGM: Producto libre de OGM.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| Uso previsto y población diana | <p>Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes (HUEVO, LECHE, SOJA Y FRUTOS DE CASCARA (PISTACHO))</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| Instrucciones de uso | <p>Sacar del envase las unidades a consumir e introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 35/40 segundos a 700W aprox. O descongelado centrado en el microondas durante 25/30 segundos a 700W aprox, 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.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| 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:11/02/2025 | Fecha: 11/02/2025 |