

# Plancha Tiramisú Prec. 30 rac.



## DESCRIPCION

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos, queso, azúcar, leche, huevo pasteurizado, mix vegetal, pasta tiramisú y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias y decorado con cacao en polvo.

Peso Neto: 1800 gramos Medidas: 270X360X40 Código: 302109

## DESCONGELACION Y MANIPULACIÓN

Descongelar durante 6-8 horas en nevera entre 0-5°C. Una vez descongelada no volver a congelar, mantener en refrigeración y consumir antes de 4 días.

## ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Para su almacenamiento y conservación en congelado mantener a una temperatura entre -18°C y -20 °C.

Para su transporte y distribución los vehículos de transporte deben venir identificados con las siglas ATP RRC, siendo la temperatura de entrega del producto de -18°C (+/- 3°C).

## LOTE Y CONSUMO PREFERENTE

**Fecha de consumo preferente:** 12 meses desde producción. La fecha de consumo preferente se indica en el etiquetado, junto con el número de lote de fabricación, según el siguiente formato: para el lote día juliano y dígitos del año ddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

## INGREDIENTES

**Mix vegetal** [30.96%] (grasas y aceites vegetales, leche de mantequilla en polvo, emulgentes: E435, E322 (lecitina de soja) y E471, estabilizadores E410 y E412, colorantes E160a), **jarabe de café** [24.00%] (azúcar, agua y café), **bizcocho blanco** [19.61%] (huevo entero pasteurizado, harina de trigo, azúcar, glucosa, emulsionantes E477, E471 y E450a, sal, impulsor E500ii y E450ii, ácido cítrico E330, ácido sórbico E200, propinato sódico E281), **leche entera** [8.40%], **cacao** [5.16%], **azúcar** [4.80%], **huevo entero pasteurizado** [3.60%], **queso** [1.80%], **pasta tiramisú** [1.30%] (azúcar, agua, café soluble, cacao en polvo semi-desgrasado, estabilizante E415, conservadores E202 y E211, acidulante E330) y **gelatina** [0.37%].

**Alérgenos:** Contiene leche, huevo, trigo y soja. Puede contener trazas de frutos secos.

## DATOS LOGISTICOS

### ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Caja rectangular cartón ondulado sencillo.
- Bandeja PKB 600 g/m2 de 35,9x26,9 cm.

Dimensiones estuche: 400x287x70 mm.

EAN 13: 8425236321095

### CAJA MASTER

Materiales utilizados: Caja de cartón ondulado.

Dimensiones: 400x305x365

Unidades por caja: 5

### PALET

Tamaño: 80 x 120

Cajas por palet: 40 unidades

Alturas: 5 alturas

Cajas por altura: 8 cajas/altura

Unidades totales: 200 unidades

Altura palet: 190 cm

Peso palet: .380 kg

## DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI
Soja	SI
Frutos secos	SI*
Lactosa	SI

\*Puede contener trazas.

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laboratorio
Escherichia coli	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa	Corp. Laber-Microal
Salmonella spp	Ausencia en 30 g	PNT/09/MIC/00-a/06	
Shigella	Ausencia en 30 g	PNT/09/MIC/00-a/06	
St. Aureus	Ausencia en 0.1 g	Recuento en placa	
Mohos y Levaduras	< 500 ufc/g.	Recuento en placa	
Listeria m.	Ausencia 25 g	PNT09/MIC/00-a/07	

Clasificación del producto: Pastelería, bollería confitería y repostería. El Real Decreto 2419/1978, de 19 de Mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería- pastelería, bollería y repostería, se encuentra **DEROGADO**, pero nosotros lo usamos como referencia para el mayor control de nuestros productos.

En la fecha de revisión de la presente ficha técnica solo es aplicable el Reglamento 1441/2007 sobre criterios microbiológicos que modifica el Reglamento 2073/2005 de la CE.

Tartas la Abuela SL

Cimadevila-Castrofeito

15821 O Pino— A Coruña

[www.tartaslaabuela.com](http://www.tartaslaabuela.com)

☎ 981 814 304

☎ 981 814 364

Nº RGSA: ES 20.34411/C

**CODIGO:** FTF043

**REVISION:** 01

**ENTRADA EN VIGOR:** 02/2014