

1. INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE: COULANT

CÓDIGO:

12 uds

770612

24 uds

770600

CÓDIGO EAN:

12 uds

(01)28437006946791(15)AAMMDD(10)LOTE

24 uds

(01)18437006946794(15)AAMMDD(10)LOTE

Nº REGISTRO SANITARIO PLANTA PRODUCCIÓN:

20.040947/Z

DESCRIPCIÓN: Pieza individual de bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido.

MEDIDAS:

Diametro: 60 mm

Altura: 40 mm

Peso: 90±5 gramos



ESTADO FÍSICO: Congelado

2. INGREDIENTES

Azúcar, agua, chocolate en polvo: [azúcar, pasta de cacao, cacao en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aroma], aceite de girasol, harina de TRIGO, HUEVO, cacao en polvo, almidón de TRIGO, albúmina de HUEVO, emulgente (E-471)

3. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Este producto es sometido a plan de control analítico periódico por laboratorio externo, que incluye los parámetros de la siguiente tabla, para verificar su seguridad y estabilidad microbiológica.

DETERMINACIÓN	VALOR
Recuento de Aerobios mesófilos	<10 ⁵ ufc/g
Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i>	<50 ufc/g
Recuento de Coliformes totales	<10 ufc/g
Recuento de Mohos	≤5x10 ² ufc/g
Recuento de Levaduras	≤5x10 ² ufc/g
Recuento de Clostridium Sulfito reductores	<10 ufc/g
Investigación de <i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
Recuento de <i>E. coli</i>	Ausencia/g
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/g
investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	**Ausencia/25g

**Normativa aplicable a este producto: Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

4. INFORMACIÓN ALERGENOS Y OTROS PARÁMETROS DE INTERÉS



Contiene



No contiene



Puede contener (Debido a una posible presencia del alérgeno en la línea de producción, materia prima o contaminación cruzada no voluntaria)

ALERGENO	PRESENCIA EN EL PRODUCTO
Normativa aplicable: Reglamento (CE) 1169/2011 - Anexo II	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o variedades híbridas	+
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos	-
HUEVOS de ave y productos a base de huevos de ave	+
PESCADO y productos a base de pescado	-
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes	-
SOJA y productos a base de soja	+
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa)	T
FRUTOS DE CÁSCARA y productos derivados: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia	T
APIO y productos derivados	-
MOSTAZA y productos derivados	-
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo	-
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/litro expresado como SO ₂	-
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	-
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	-
OTROS PARÁMETROS	PRESENCIA EN EL PRODUCTO
OGMs (De acuerdo a la norma CE 1829/2003).	-

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR (en 100 g de producto)	UNIDADES
Valor energético	1731	KJ
Valor energético	415	Kcal
Grasas	25.6	g
de las cuales: Saturadas	9.2	g
Hidratos de Carbono	39.0	g
de los cuales: Azúcares	27.9	g
Proteínas	7.1	g
Sal	0.2	g NaCl

6. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

DESCRIPCIÓN							
Forma de presentación	Cada coulant se presenta dentro de una cápsula de papel decorado. Se envasan 12 ó 24 unidades por caja.						
	Nº UNIDADES /CAJA	PESO NETO CAJA (Kg)	PESO BRUTO CAJA(Kg)	PALETIZACIÓN: EUROPALET (80X120cm) MADERA			
				MEDIDAS CAJA	CAJAS/ CAPA	Nº CAPAS	CAJAS/ PALET
CAJA 12 UDS	12	1,08 ± 0,06	1,22 ± 0,06	310x220x50 mm	12	30	360
CAJA 24 UDS	24	2,16 ± 0,1	2,46 ± 0,12	395x295x80 mm	8	21	168

7. LOTEADO Y VIDA ÚTIL

7.1 LOTE:

FORMATO: AXXX

SIGNIFICADO: Orden de fabricación

INTERPRETACIÓN: **A** Última cifra año fabricación
 XXX Día acumulado de la orden de fabricación

7.2 VIDA ÚTIL:

VIDA ÚTIL: 9 MESES desde orden de fabricación

FORMATO: DD-MM-AA

INTERPRETACIÓN: **DD** Día de la fecha de consumo preferente (dos cifras)
 MM Mes de la fecha de consumo preferente (dos cifras)
 AA Año de la fecha de consumo preferente (dos ultimas cifras)

8. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

PRODUCTO CONGELADO: MANTENER A -18°C

TRANSPORTE CONGELADOR: $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$

MANTENER LA CADENA DE FRÍO Y NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

ALMACENAR PROTEGIDO DE OLORES FUERTES Y/O INDESEABLES

9. MODO DE PREPARACIÓN



Sacar del congelador la pieza y quitarle la cápsula



Sin descongelar previamente, introducir la pieza en el **microondas** y calentar aprox. **30 segundos a 800 vatios, o bien en horno convencional 10 minutos a 180°C.** (parámetros orientativos, pueden variar según hornos)



Servir y consumir en **caliente.**



No conservar una vez que el producto ha sido preparado