

Ficha técnica BELGA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	BE - BELGA
Descripción:	Base de muffing de chocolate, relleno de un suave muss de bombón, recubierto de una capa de chocolate fundido y decorada con rosas de trufa.
Normativas Legales:	R.D. 496/2010 Norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Reglamento: 852/2004 Parlamento Europeo relativo a la higiene de productos de alimentación.



INGREDIENTES

Agua, Aceite de colza, Aceite de girasol, aceite de palma, Aceite Vegetal, Ácido Sórbico E200, Aroma, Azúcar, Cacao, Carbonato Ácido de Sodio E500ii, Carboximetilcelulosa de sodio E466, Carragenanos E407, Cera vegetal, Citratos de Sodio E331, Difosfato Disódico E450i, Estearoil-2-Lactilato Sódico E481, Ésteres Lácticos de los Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E472b, Ésteres Poliglicéridos de los Ácidos Grasos E475, Extractos Naturales Ricos en Tocoferol E306, Fosfato Dialmidón Acetilado E1414, Gelatina, Glucosa, Gluten de trigo, Goma Garrofín (Algarrobo) E410, Goma Guar E412, Grasa de palma, Grasa vegetal hidrogenada, Harina de trigo, Huevo pasteurizado, Jarabe de glucosa, Lactosa, Lactosuero, Leche descremada en polvo, Lecitina de girasol, Lecitina de soja E322, Mazada, Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E471, Monoestearato Polioxietileno (Polisorbato 60) E435, Nata, Ortofosfato Dicalcico E341ii, Palmitato Ascorbilo E304, Pasta de avellana, Polvo de cacao desgrasado, Proteínas de la leche, Sal, Sorbitol E420, Suero de leche, Vainillina



ALÉRGENOS

Gluten, Huevo y derivados, soja y derivados, derivados de la leche incluida la lactosa, frutos secos de cascara y derivados

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda

Textura:

Exterior: Color típico del chocolate negro

VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	312,26 KCal / 1306,51 KJ	Hidratos de carbono	27,00 g
Grasas	16,56 g	de los cuales azúcares	19,27 g
de las cuales saturadas	10,50 g	Proteínas	3,36 g
		Sales	0,19 g

DECLARACIÓN OMG

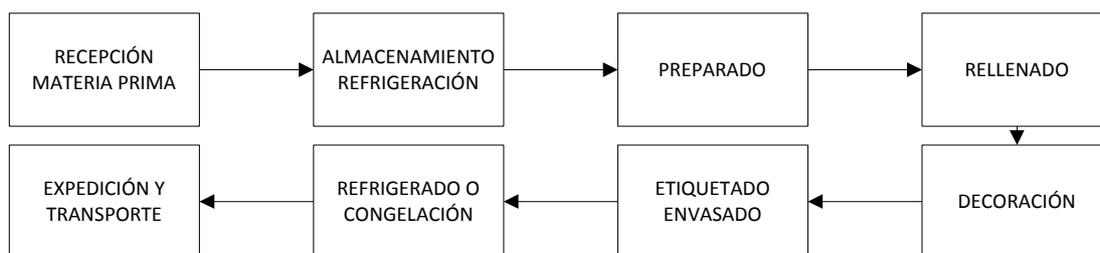
Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes declarados.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO	PARÁMETRO
E-coli	Aus/g	Aus/g
Salmonella sp	Aus/30g	Aus/30g
Shigella	Aus/30g	Aus/30g
Staphylococcus Aureus	Aus/0,1g	Aus/0,1g
Hongos y levaduras	5x10elv2 Ufc/g	<10Ufc/g
Listeria Monocytogenes	Aus/25g	Aus/25g

Análisis realizados según el R.D. 3484/2000, B.O.E. 12/01/2001, Reglamento CE 2073/2005 D.O.U.E. 07/12/2007

PRODUCCIÓN - DIAGRAMA DE FLUJO



ENVASE		PALETIZADO	CONSERVACIÓN
Tipo de Envase:	Disco oro y caja cartón	Unidad / caja: 1	Transporte: Furgón isotérmico
Unidades:	1	cajas base: 6	Almacenamiento: Producto refrigerado. 30 días
Peso neto:	1100	cajas / palet: 162	Consumo preferente: 30 días entre 0°C y +8°C
Codigo EAN:	8437010303036		

CONSUMO

Diabéticos: N	Celíacos: N	Intolerante lactosa: N
---------------	-------------	------------------------

**BASES LEGALES: DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS
EN LA LISTA DE INGREDIENTES**

ALÉRGENO	CONTIENE	INGREDIENTE	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados: <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus</i>	Sí	Gluten de trigo, Harina de trigo	No
Crustáceos y derivados: <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, almejas,</i>	No		No
Huevos y productos a base de huevo: <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de</i>	Sí	huevo pasteurizado	No
Pescado y productos a base de pescado: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado ...</i>	No		No
Cacahuets y productos a base de cacahuets: <i>Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de</i>	No		No
Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...</i>	Sí	Lecitina de soja E322	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos,</i>	Sí	Leche descremada en polvo, Estearoil-2-Lactilato Sódico E481.	No
Frutos de cáscara y derivados: <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales</i>	Sí	pasta de avellana	No
Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas, extractos, sal de apio, especies</i>	No		No
Mostaza y productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	No		No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite,</i>	No		No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a	No		No
Altramuces y productos a base de altramuces.	No		No
Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpos, calamares, sepias ...</i>	No		No

(1) Para llenar el cuadro anterior, se ha tenido en cuenta la redacción completa del Anexo II. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones

DPTO. CALIDAD

DPTO. GERENCIA

Nº Revisión: 8

Fecha Revisión: 25/01/2016

CIF:

B-61875589

Razón Social: PASTELERÍA ARPA, S.L.

Dirección: C/ Juli Galve i Brusson, 10

Teléfono: 93 383 28 75

RGSEAA: 20.34013/B

RSIPAC: 20.09073/CAT