

**PRODUCTO:****5386b33a853755aea0c10a14debe6b63c614633da3eff69562eaf  
093e5c09****RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS  
POSTRES CASEROS****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Bizcocho de chocolate bañado en almíbar relleno de crema de avellana con cobertura de chocolate, congelado (o refrigerado).

PESO: 1600 g. aprox

MEDIDAS: 30 cm diámetro

GROSOR: 3,5 cm

**2. LISTA DE INGREDIENTES.**

Bizcocho chocolate: Azúcar, HARINA DE TRIGO, polvo de cacao desgrasado 5%, almidón patata, SUERO DE LECHE, gasificantes (E500 y E450), emulgentes (E 471, E-472b y E481) GLUTEN DE TRIGO, sal, aceite de girasol, estabilizantes (E466 y E412) y aroma

Chocolate: (20%) Aceite (Girasol) y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenadas (Palma y palmiste), azúcar, polvo de cacao desgrasado, pasta de AVELLANA, LECHE descremada en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma de vainilla.

**3. INFORMACION NUTRICIONAL.**

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	1485,1
Valor energético Kcal:	355,3
Grasas totales:	19,5
De las cuales,	
Saturadas:	3,7
Hidratos de Carbono:	40,2
De los cuales,	
Azúcares totales:	26,1
Proteínas:	4,7
Sal (Na, Sodio x 2,5)	1,1

**4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

Parámetros.	Especificación.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	Ausencia / g

**5. OGM.**

**PRODUCTO:**

**5386b33a853755aea0c10a14debe6b63c614633da3eff69562eaf  
093e5c09**

**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS  
POSTRES CASEROS**

OGM El producto no contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, fuera del ámbito de aplicación de este reglamento. El producto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento 1830/2003.

**6. IRRADIACIÓN.**

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

**7. INFORMACIÓN SOBREALÉRGENOS.**

<b>ALÉRGENOS</b>	<b>COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	+(presente en fábrica)
Huevos y productos a base de huevo	+	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	+(avellana)	+(almendra, nuez)
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

- : Ausencia    +: Presencia

**8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

Condiciones generales de almacenamiento: Almacenar en congelación ≤ -18°C. Almacenar en refrigeración: T<sup>a</sup> ≤ +4°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

**PRODUCTO:**

**5386b33a853755aea0c10a14debe6b63c614633da3effeff69562eaf  
093e5c09**

**RGSEAA: 20/432701/V**

**Elaborado por: DPTO CALIDAD DELIZIAS  
POSTRES CASEROS**

**9. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.**

Consumo preferente: En refrigeración 7 días después de la fecha de fabricación. En congelación: 180 días después de la fecha de fabricación. Se recomienda protegerla del ambiente exterior. Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

**10. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.**

Envase de cartón de uso alimentario. Dimensiones 33 cm x 40 cm y 7 cm alto.

**11. INFORMACIÓN GENERAL.**

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

**12. INFORMACIÓN DEL PALETIZADO.**

1 Palet: 72 cajas (1 tarta x caja): 8 base x 9 altura