

Ficha técnica RED VELVET LC

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	LCRV - RED VELVET LAYER CAKE
Descripción:	Bizcocho Red Velvet relleno de crema de queso, decorado con chocolate blanco y migas de bizcocho.
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 girasol, Aceite Vegetal, Ácido Cítrico E330, Almidón modificado, Azúcar, Bacterias lácticas, Cacao en polvo, Carbonatos de Sodio E500, Carragenanos E407, Citratos de Sodio E331, Cuajo microbiano, Dulce concentrado de patata, Ésteres de Propilenglicol de los Ácidos Grasos E477, Ésteres Lácticos de los Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E472b, Ésteres Poliglicéridos de los Ácidos Grasos E475, Fosfato Dialmidón Acetilado E1414, Gelatina, Glucosa, Goma Garrofín (Algarrobo) E410, Goma Guar E412, Grasa de palma, Harina de trigo, Huevo, Jarabe de glucosa deshidratado, Lactosa, Lactosuero, Leche, Lecitina de soja E322, Mazada, Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E471, Monoestearato Polioxi-etileno (Polisorbato 60) E435, Nata, Óxido de Hierro E172, Pasta de avellana, Polvo de cacao desgrasado, Polvo de huevo entero, Proteínas de la leche, Queso desnatado, Sal, Sorbato de Potasio E202, Sorbitol E420, 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: Esponjosa.
Exterior: Chocolate blanco

VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	408,34 KCal / 1708,49 KJ	Hidratos de carbono	40,43 g
Grasas	16,10 g	de los cuales azúcares	28,10 g
de las cuales saturadas	9,05 g	Proteínas	3,67 g
		Sales	0,50 g

DECLARACIÓN OMG

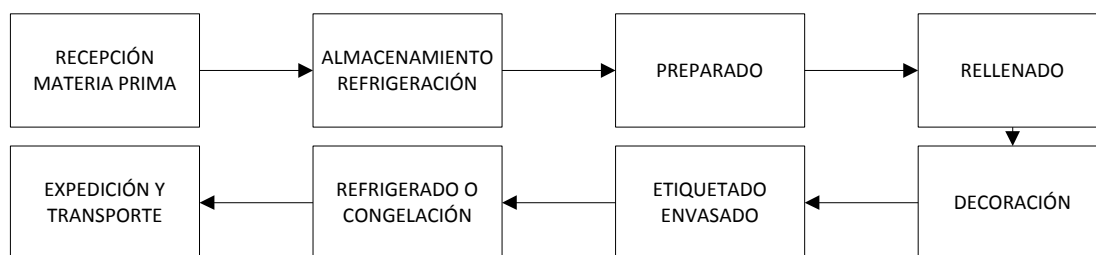
Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes 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:	Caja cartón alimentario	Unidad / caja:	1	Transporte:	Furgón isotérmico
Unidades:	1	cajas base:	6	Almacenamiento:	Producto refrigerado. 30 días
Peso neto:	2000	cajas / palet:	132	Consumo preferente:	30 días entre 0°C y +8°C
Codigo EAN:	8437017023500				

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	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	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, lactosa, nata, Mazada, Requeson desnatado. Ésteres	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	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: 2

Fecha Revisión: 03/05/2018

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