

PRODUCTO: COCA DE CHOCOLATE, REF. C3**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Cocade chocolate, congelado (o refrigerado).

PESO: 1900 g. aprox.

MEDIDAS: 30*38 cm diámetro

GROSOR: 3,5 cm

2. LISTA DE INGREDIENTES.

Coca: Preparado pastelería (Azúcar, **harina de trigo (gluten)**, polvo de cacao desgrasado (10%), almidón de **trigo, suero de leche**, aceite vegetalrefinado (colza), almidón modificado, emulgentes (E 471, E 481), gasificantes (E 450i, E 500ii), gluten de **trigo**, sal, estabilizantes (E 466, E 412), conservador (E 202), enzimas y aromas), **huevo**, aceite de girasol, agua, perlas de chocolate (Azúcar, grasa vegetal (almendra de palma, coco), cacao magro con 10-12% de mantequilla deCacao, emulsionante de lecitina (**soja**), aromas)

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.

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.

PRODUCTO: COCA DE CHOCOLATE, REF. C3**RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****7. INFORMACIÓN SOBREALÉRGENOS.**

ALÉRGENOS	COMO INGREDIENTE	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
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	-	+
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, 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 ₂	-	-
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^a ≤ +4°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

9. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.

Consumo preferente:

En refrigeración 10 días después de la fecha de fabricación.

En congelación: 9 meses después de la fecha de fabricación.

Se recomienda protegerla del ambiente exterior.

Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

PRODUCTO: COCA DE CHOCOLATE, REF. C3

RGSEAA: 20/432701/V

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB**

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

PRODUCTO: COCA DE CHOCOLATE, REF. C3

RGSEAA: 20/432701/V

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB**

