

GEDESCO S.A.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
--------------	---------------------------

FECHA: 30-11-23 ED: 01

CÓDIGO PRODUCTO	4997
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	COULANT CHOCOLATE SIN GLUTEN 18 piezas x 120g
FAMILIA	ELABORADOS
SUBFAMILIA	postres
PESO NETO UNITARIO	2,160 kg
MARCA	---

PRESENTACIÓN

Caja con 18 unidades de coulant de chocolate sin glutent, de 120 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN. PLATO PREPARADO COCIDO Y ULTRACONGELADO.

Ingredientes: **huevos**, chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma de vainilla) (22%), azúcar, mantequilla (**leche**), agua, almidón de maíz, cacao en polvo (1,9%), **leche** entera en polvo.

ALERGENOS

Contiene: **huevo, soja y leche.**

Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico y calentar a máxima potencia (800W) durante 40 segundos.

No vuelva a congelar un alimento descongelado previamente.

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	Porción de 120 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	1506/360	1808/432	22%
Grasas (g)	19,0	23	33%
de las cuales saturadas (g)	12,0	14	70%
Hidratos de carbono (g)	41,0	49	18%
de los cuales azúcares (g)	35,0	42	46%
Proteína (g)	4,8	5,8	12%
Sal (g)	0,1	0,13	2%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Este envase contiene 18 Porciones de 120 g

Mod. R2220	Rev. 0 / 7-1-98	Ed. 1/07-01-2020	Pág. 1 /Pasa a pág 2.
------------	-----------------	------------------	-----------------------

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor máximo	unidades
Recuento Microorganismos a 30°C/g	<100000	ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100	ufc/g
Levaduras y mohos	<1000	ufc/g
<i>Salmonella spp. (25g)</i>	No detectado	-
<i>Listeria monocytogenes (25g)</i>	No detectado	-

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Piezas unidad: 120g

Diámetro: 70 mm

Vida útil: 18 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad