

	FICHA TÉCNICA	FT- 602-00
	GREEN CAKE CON GALLETA DE CACAO	FECHA :24/06/2019

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social:	La Ajofrinera Guerrero S.L
Dirección:	Calle Real, 56. 45110 – AJOFRIN (Toledo)
N ° RGSEAA:	20.046577 / TO
Teléfono:	925 390 037
Web:	https://www.canelaenrama.net
Mail:	canelaenrama@canelaenrama.net

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre comercial:	GREEN CAKE con galleta de cacao
Denominación del producto:	Tarta de alcachofa con galleta de cacao
Código interno:	622
Código EAN:	90000000006227



INGREDIENTES

Azúcar, alcachofa (21%), galleta de cacao (11%) [harina de TRIGO, azúcar, aceite de palma, cacao en polvo, agua, jarabe de glucosa, sal, gasificante (bicarbonato sódico), aromas], harina de TRIGO, aceites vegetales (oliva y girasol), HUEVO, QUESO blanco pasteurizado (10%) [LECHE, NATA, fermentos, sal, estabilizantes (carboximetil celulosa de sodio, agar agar, goma tara)], MANTEQUILLA, canela, gasificantes (bicarbonato sódico, pirofosfato ácido de sodio), aroma y conservador (sorbato potásico).

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Vida útil:	25 días
Conservación y almacenamiento:	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 5 °C.
Transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.
Modo de uso	Producto listo para el consumo.
Loteado:	Secuencia de 8 dígitos tipo 622XXYYZ, donde, 622 indica el código interno del producto. XX, son los dos últimos dígitos del año en que se ha fabricado el producto. YY, semana en que se ha fabricado el producto Z: Día de la semana en que se ha fabricado el producto.

	FICHA TÉCNICA	FT- 602-00
	GREEN CAKE CON GALLETA DE CACAO	FECHA :24/06/2019

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	SI	-
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
* POSIBLE TRAZA ,"SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.		

OGM Y CONTAMINANTES

Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.

Este producto también cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

(La información nutricional detallada en la siguiente tabla, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Valor energético	1516 kJ / 363 kcal
Grasa	21,00 g
De las cuales saturadas	7,10 g
Hidratos de carbono	39,00 g
De los cuales azúcares	27,00 g
Proteínas	4,50 g
Sal	0,36 g

	FICHA TÉCNICA	FT- 602-00
	GREEN CAKE CON GALLETA DE CACAO	FECHA :24/06/2019

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Bizcocho esponjoso de alcachofa, relleno y cubierto de crema de queso, decorado con galleta de cacao.
Color	Bizcocho verde intenso, crema blanca amarillenta y galleta negra.
Olor	Característico, ausencia de olores extraños.
Sabor	Característico, ausencia de sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Clostridium sulfito reductores	≤ 1000 ufc/g
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/30 g
Staphylococcus aureus	Ausencia/0,1 g
Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva	Ausencia/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto listo para el consumo, destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.

LOGÍSTICA

MATERIAL DEL ENVASE

Tipo envase primario	Base negra poliestireno (PS) y tapa transparente poliestireno orientado (OPS)
Peso Neto	1.5 - 1.7 kg. aprox.
Unidades de producto	1 unidad

MATERIAL DEL EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja cartón impresa
Nº envases por caja	2 unidades

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Europeo
----------------------	---------