



Fecha de creación 09/08/2018

## BIZCOCHOS LIGEROS DE CACAO



**Denominación legal:** Galleta con cacao en polvo.

### Ingredientes

Azúcar, harina de **trigo**, **huevo** líquido pasteurizado, cacao desgrasado en polvo (4%), caramelo, gasificante (bicarbonato amónico y bicarbonato sódico) y aromas.

### Información alergénica

**Gluten y huevo**

### Puede contener trazas

Frutos de cáscara, leche, soja y cacahuete

### Uso previsto

Este producto está dirigido a toda la población excepto a aquellos que puedan ser alérgicos a algunos de los ingredientes o trazas presentes en el producto

### Uso no previsto

Este producto se comercializa para consumir en un plazo de 12 meses. Transcurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas.

### Características organolépticas

**Apariencia** Pasta alargada, marrón y ligeramente tostada, con azúcar por encima

**Sabor** Dulce.

**Textura** Crujiente

### Vida útil

12 meses

### Codificación e interpretación del lote

AAAADDMM AAAA: AÑO DD:DIA MM:MES DE PRODUCCIÓN

### Información nutricional (por 100g. de producto)

Valor energético (KJ/Kcal)	1669/394			
Grasas	3,6	g	Fibra alimen	2,9 g
De las cuales saturadas	1,6	g	Sodio	0,04 g
Hidratos de carbono	84,9	g	Sal	0,10 g
De los cuales azúcares	38,6	g	Humedad	3,4 %
Proteínas	4,1	g	Cenizas	1,1 %

### Características Físico- químicas

Ph 7,60 al 10%

aw 0,322

### Características microbiológicas (RG 1441/2007)

Aerobios	<1000 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
Staphylococcus Aereus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Lysteria (n=5)	Ausencia en 25g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
Clostridium SR	<10 ucf/g
Shigella sp	Ausencia en 25g

### Contaminantes Químicos y pesticidas

**RG 1881/2006 y modificacione**

**RG 2017/2158 (Acrilamida - RG 395/2005**

Aflotoxina B1	< 2ug/kg
Suma de aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)	< 4ug/kg
Nitratos	< 200mgNO3/kg
Zearelenona	< 50ug/kg
Benzo(a)pirenos	< 1ug/kg
Sulfitos	< 10 mg SO2/kg
Vomitoxina (Deoxinivalenol)	< 500ug/kg
Ocratoxina A	< 3ug/kg
Ácido Erúxico	< 50g/kg
Melamina	< 2,5ppm
Acrilamida	< 350ug/kg

### Condiciones de almacenamiento y transporte

Guardar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa de sol. Durante el transporte no remontar pallets.

### Requisitos legales

Producto que cumple con toda la legislación vigente aplicable a lo referente a seguridad e higiene alimentaria

### Producto libre de OGM según RG UE 1829-830/200

Producto libre de OGM (PRC: límite de detección 0,01% AUSENCIA)

### Procesos tecnológicos principales.

Recepción de materia prima - Almacenamiento - Dosificación - Amasado - Horneado - Enfriamiento - Envasado - Detector de metales - Envasado/Paletizado.

### Este producto cumple con el reglamento:

-UE 1169/2011: Producto no está ionizado y no contiene nanomateriales.

**Pastelería Industrial Monte Turia ha implantado un sistema de HACCP en sus instalaciones de manera que todos los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y por alérgenos, se encuentran controlados en todo momento.**

### Presentación de venta

Presentación	Descripción	Materiales usados para contacto alimentario. RG 1935/2004, 1442/2012
PAQUETE 200G	UNIDADES POR CAJA:20 CAJAS POR PALET: 56 DIMENSIÓN DE CAJA: 30,5X32X39cm DIMENSIÓN DE PALET: 1,2X0,8X2,7m CÓDIGO EAN: 8410251003262	BANDEJA: CARTON PLÁSTICO INTERIOR: PP BIO PLÁSTICO EXTERIOR: PP BIO+OPP CAJA: CARTÓN



### **Ediciones ficha técnica**

FECHA DE REVISIÓN	Num Rev
25/01/2022	01-22
07/05/2021	01-21
07/08/2020	
09/08/2018	
	01-22