



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página:	1/3
Fecha Emisión:	09/08/2023
Fecha Revisión:	03/02/2023

Código Panabad **17550003 TARTA DOS CHOCOLATES (BLACK & WHITE) -**

Código de Barras

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
1.700,0+/- 35	+/-	+/-	+/-	+/- 0	+/- 0

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: 12 MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Preparado para masa de chocolate (28%) (azúcar, harina de TRIGO, cacao desgrasado en polvo, almidón de TRIGO, grasa vegetal (palma), gasificantes (E450, E500), GLUTEN de TRIGO, emulgentes (E471, E475), espesantes (E466, E415), sal y aromas), agua, chocolate blanco (15%)(azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), suero de LECHE en polvo, emulgentes (lecitina de SOJA, E472c, E492) y aromas), crema vegetal (agua, aceites y grasas vegetales totalmente hidrogenadas (grasa(palmiste), aceites (colza, girasol, maíz, SOJA)), azúcar, estabilizadores (E420ii, E463), proteínas de LECHE, emulgentes (E472e, lecitina de SOJA), sal, aromas y colorante (E160aii)), HUEVO (HUEVO entero líquido pasteurizado, conservante (E202) y regulador de la acidez (E330), aceite de girasol, azúcar chocolates (6%) (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA, E476, E492) y aromas) y preparado para crema (almidón modificado, dextrosa, grasa de palma, suero de LECHE, espesante (E401), corrector de l acidez (E341), conservnates (E200, E202), aroma y colorante (E160a))

3.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	X	
PESCADO Y DERIVADOS		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	TRAZA/TRA	
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDO LACTOSA)	X	
FRUTOS DE CASCARA	TRAZA/TRA	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		X
ANHIBRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCETRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10MG/LITRO		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X
		X
		X

Elaborado Por: Revisado Por:



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página:	2/3
Fecha Emisión:	09/08/2023
Fecha Revisión:	03/02/2023

Código Panabad **17550003 TARTA DOS CHOCOLATES (BLACK & WHITE) -**

4.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbiológicos	Límite
Aerobios mesófilos	<10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	<500 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Staphylococos	<10 ² ufc/g
Salmonella	ausencia en 25g
Lysteria Monocytogenes	<100 ufc/g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	362
Valor Energético Kj/100g	1516
Grasas (g)	19
de las cuales Saturadas (g)	11
Hidratos de Carbono (g)	45
de los cuáles Azúcares (g)	34
Proteínas (g)	2
Sal (%)	0.3

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (°C)
60	----	----	----	No precisa	

Características de conservación: -18°C

Observaciones: UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.
Este producto después de descongelado tiene una vida útil de 8 días manteniéndolo en refrigeración.

INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Veganos no apto
Vegetarianos apto
Celíacos no apto

6.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y CARACTERISTICAS DEL ENVASE

3.1- Características de la caja

Tipo de Presentacion			Tipo de Caja			
Unidades	Peso Neto Kg	Peso Bruto (Kg)	Largo mm	Ancho mm	Alto mm	Bolsa
0	1.7 kg					

3.2- Presentación del producto en palet

Cajas capa	Capas pallet	Cajas pallet	Altura de pallet (incluido taco,mm)	Peso de pallet (incl. Taco, kg)	
					Altura Normal
12,0000	15,0000	180,0000			Altura Trailer

Elaborado Por:	Revisado Por:
----------------	---------------



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página:	3/3
Fecha Emisión:	09/08/2023
Fecha Revisión:	03/02/2023

Código Panabad **17550003 TARTA DOS CHOCOLATES (BLACK & WHITE) -**

7.- NUMERO DE REGISTRO SANITARIO INDUSTRIAL PLANTA PRODUCCIÓN

Dirección planta producción: C/Raimon casellas, 104, 08205-Sabadell (Barcelona) RGS 20-31266/B RSIPAC 20-08788/CAT

8.- NORMATIVA APLICABLE

NORMATIVA HIGIENE:

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios
NORMATIVA DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:

Reglamento (UE) N° 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) N° 1924/2006 y (CE) N° 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) N° 608/2004 de la Comisión
Texto pertinente a efectos del EEE Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Reglamento (UE) No 1047/2012 de la comisión por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1924/2006 en lo relativo a la lista de declaraciones nutricionales

NORMATIVA TRANSPORTE:

Reglamento N° 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de deposito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

NORMATIVA OMG:

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OMG y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OMG.

IONIZACION

Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y por tanto no son estrictas. Se dispone de una version actualizada en todo momento.

PANABAD S.A C/Raimon Casellas,104 08205-Sabadell (Barcelona) España

Elaborado Por:

Revisado Por: