Coulant de chocolate negro

Bizcocho de chocolate con corazón fundente

1. INFORMACIÓN

ORIGEN: Francia
ORIGEN M. PRIMA: EU
CALIBRE: 100 gr ± 5 g
TEMPERATURA: -18ºC
DECLARACIONES:

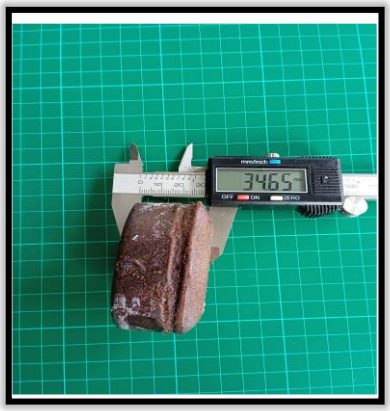


INGREDIENTES: **Huevos** enteros, azúcar, aceites vegetales (girasol, canola) harina de **trigo**, chocolate negro de cobertura (60% de cacao), 8,4% (pasta de cacao, azúcar, emulgente: lecitinas, aroma natural de vainilla), agua, cacao bajo en grasa en polvo 4%, levadura (gasificante: difosfato - carbonato de sodio, almidón de **trigo**), sal.

2. MEDIDAS



MED. DIAMETRO: 7 cm ±



MED. GRUESO: 30 mm ± 5 mm



PESO: 100g ±

3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al reglamento nº 2073/2005 y posteriores modificaciones y de acuerdo con el plan del proveedor

Aerobios mesófilos:	< 1x10x^5 ufc/g
Mohos y Levaduras	N/A
E. coli:	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes:	No detectado/25 g

Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Salmonella:	No detectado/25 g
Bacillus cereus:	<100 ufc/g

ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL PARA USO DEL CLIENTE EXCLUSIVAMENTE. NO PERMITIDA REPRODUCCIÓN O MODIFICACIÓN
Pol.Ind Les Guixeres C/ Xarol 20 Nave 20 B 08915 Badalona Tel. : +34 934 289 308

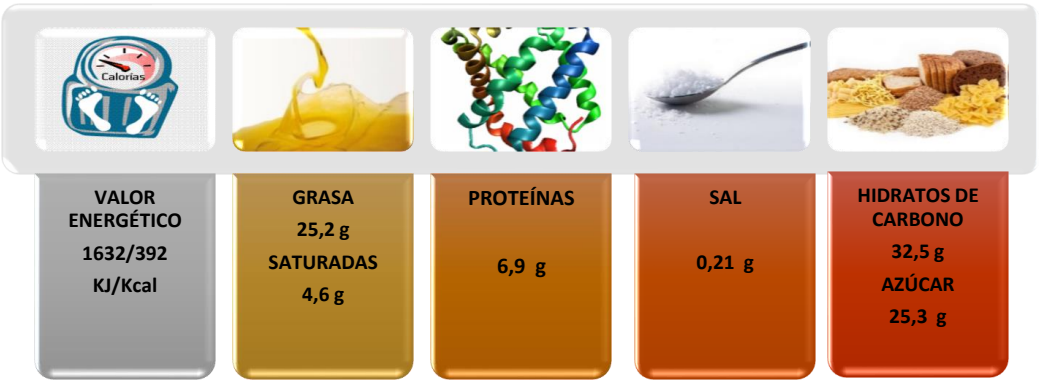
4. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

pH:	
Cenizas:	
Humedad:	
Impurezas	
Metales:	
Otros:	

Color:	Marrón oscuro
Sabor:	Dulce con gusto final amargo a chocolate negro
Textura:	Suave
Olor:	Dulce, típico de mantequilla y chocolate

5. VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)



IONIZACIÓN: Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097

OGM: No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

6. ALÉRGENOS

CEREALES Y DER. GLUTEN	+	CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	?
HUEVOS Y DERIVADOS	+	PESCADOS Y DERIVADOS	?
CACAHUETES Y DERIVADOS	?	SOJA Y DERIVADOS	?
LECHE Y DERIVADOS	?	FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIV.	?
APIO Y DERIVADOS	?	MOSTAZA Y DERIVADOS	?
SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	?	SULFITOS	?
ALTRAMUCHES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	?	MOLUSCOS Y DERIVADOS	?

\+ Contiene - No Contiene ? Puede contener trazas

ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL PARA USO DEL CLIENTE EXCLUSIVAMENTE. NO PERMITIDA REPRODUCCIÓN O MODIFICACIÓN

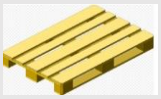
Pol.Ind Les Guixeres C/ Xarol 20 Nave 20 B 08915 Badalona Tel. : +34 934 289 308

Coulant de chocolate negro

Bizcocho de chocolate con corazón fundente

7. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsa plástico 2 unidades	
	Material:	PP
	Peso:	20 g
SECUNDARIO:	Caja de cartón	
	Ud. Primarias:	10 bolsas x 2 un
	Dimensiones :	390 x 296 x 62 mm
	Peso Neto:	2 kg
	Peso Bruto:	2,3 kg

PALETIZACIÓN:  EUROPALET	Cajas Base:	8
	Cajas Fila:	25
	Peso Neto:	400 kg
	Peso Bruto:	446 kg
	Palet(LxWxH):	1200 x 800 x 145 mm
	Altura total:	1,70 m

8. ETIQUETADO

IDIOMA CAJA:	ESP/PT/FR/ENG/IT
IDIOMA BOLSA:	NA
MARCA:	IDG

EAN13	8436583860311
EAN14/128	28436583860315

9. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18ºC	Producción + 24 meses
Conservar 5 días como máximo entre 0 y 4ºC una vez descongelado		
No volver a congelar después de descongelado		

10. POBLACIÓN SENSIBLE

Ver tabla de alérgenos

11. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

Se recomienda consumir el producto calentado, para apreciar el corazón fundente.

HORNO: Colocar en el horno, sin descongelar, previamente precalentado a 180ºC durante 17min

MICROONDAS: 50-55 seg a potencia 750W

Para consumir el producto en frío, dejar descongelar durant 2h a +4ºC.

**Tiempos aproximados, dependerá del equipo usado*

12. INFORMACIÓN ADICIONAL

Industrial certificado con: FSSC 2200

Versión actual: Rev 09

Motivos de revisión: Actualización parámetros microbiológicos

ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL PARA USO DEL CLIENTE EXCLUSIVAMENTE. NO PERMITIDA REPRODUCCIÓN O MODIFICACIÓN

Pol.Ind Les Guixeres C/ Xarol 20 Nave 20 B 08915 Badalona Tel. : +34 934 289 308