



PASTEL de CHOCOLATE

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

PASTEL de CHOCOLATE

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Producto de REPOSTERÍA.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Alimento que se prepara mediante mezcla y horneado de un batido elaborado con huevos, leche y mantequilla.

INGREDIENTES:

Huevos, leche, azúcar, cobertura chocolate (10%), mantequilla, fécula de maíz, cacao en polvo, limón y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional (valores medios)	Por 100g
Valor energético:	1.113 kJ
	265 kcal
Grasas	13,7 g
Ácidos grasos saturados	8,7 g
Hidratos de carbono	26,7 g
Azúcares totales	23,9 g
Proteínas	8,7 g
Sal	< 0,1 g

TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO:

Horneado.

CONSERVACIÓN:

A Tª en refrigeración máx. 8°C.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

A Tª en refrigeración máx. 8°C.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR:

Consumir como alimento de repostería.

USO ESPERADO:

Desayunos, meriendas, postres, cenas.....

TRAZABILIDAD Y LOTEADO:

El código de lote está formado por 6 dígitos que se corresponde la fecha de elaboración.

DECLARACIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO:

El producto está sometido a continuos controles que garantizan la calidad del producto final, y periódicamente un laboratorio externo autorizado realiza análisis del producto según criterios de Seguridad Alimentaria REG. (UE) 2073/2005.



Fecha: FEBRERO 2024
Ed. 01 Rev.01

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S:

ALÉRGENOS: HUEVOS, LECHE Y MANTEQUILLA. Puede contener trazas de frutos de cáscara, harina de trigo, sulfitos y pescado. Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

OGM'S: Este producto NO contiene organismos modificados genéticamente (OGM'S): según Reglamento 1829/2003/CE y Reglamento 1830/2003/CE.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 4 días a Tª ambiente y 8 días en refrigeración Tª máx. 8°C

CONTROL ANALÍTICO:

TIPO DE ENSAYO	PARÁMETROS	LÍMITE*
MICROBIOLÓGICOS	Rto. de Listeria monocytogenes	n=5, c=0, 100 ufc/g

Reglamento UE 2073/2005 Criterios de Higiene y Seguridad Alimentaria

* Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE:

Todos los envases cumplen las legislaciones vigentes en cuanto a materiales en contacto con alimentos. Se mantienen archivados los certificados emitidos por las empresas proveedoras de envases, conforme estos son aptos para su uso alimentario.

ENVASADO		EMBALADO
Sistema	Material	
Caja cartón alimentario		-

LOGÍSTICA:

Peso neto Unidad	Medidas Unidad	Medidas Caja	Unidades/Caja	Cajas/Palé	Código EAN
Aprox. 500g	Aprox. 18 Ø x6cm alto	Aprox. 20x20x8	1	-	-

ETIQUETADO BÁSICO:

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



PASTEL de CHOCOLATE

Ingredientes: Huevos, leche, azúcar, cobertura chocolate (10%), mantequilla, fécula de maíz, cacao en polvo, limón y sal.

Consumir preferentemente antes de:

Conservar a Tª ambiente máx. 4 días o en refrigeración máx. 8 días

Cantidad neta:

Lote:

CONFITERIA PILI, S.A.
Avda. España, 17 24402-Ponferrada (León)
C.I.F. A24030025 RGSEAA: 20.21995/LE
TF.: 987 410 473

Información nutricional (valores medios)	Por 100g
Valor energético:	1.113 kJ 265 kcal
Grasas	13,7 g
Ácidos grasos saturados	8,7 g
Hidratos de carbono	26,7 g
Azúcares totales	23,9 g
Proteínas	8,7 g
Sal	< 0,1 g

Alérgenos: Huevos, leche y mantequilla. Puede contener trazas de alérgenos: frutos de cáscara, harina de trigo, sulfitos, pescado.

Revisa y Aprueba:
Fdo.: D. ANGEL PUENTE PAÑEDA
Fecha: Febrero 2024
Edición: 01 Revisión:01

D22-046rev1

CONFITERIA PILI.

Avda. de España, 17 24402-PONFERRADA (LEÓN-ESPAÑA). Tfno. 987 410 473