

	FICHA TÉCNICA DE TABLETA DE MANZANA TGP 95gx30ud	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3114
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



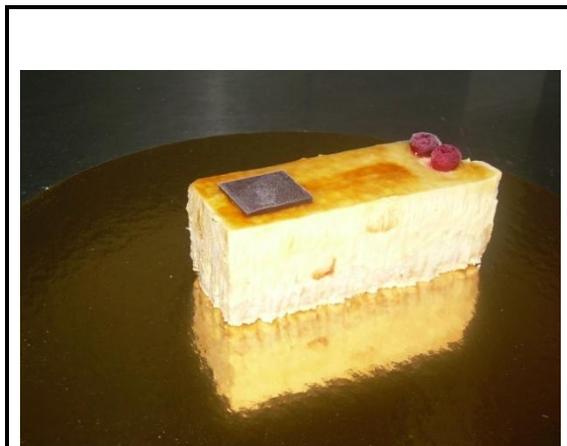
GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

TABLETA DE MANZANA
 Código EAN 13: 843602410518 6
 Código EAN 128: (01) 1843602410518 3 (15) FC (10) LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN
 Mousse de caramelo y manzana

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Preparado manzana (38,5%) (Manzana (70%), jarabe de glucosa-fructosa, agua, almidón modificado, azúcar, conservante (sorbato de potasio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato sodio), antioxidante (ácido ascórbico), aroma, colorante(beta-caroteno)), nata 35%MG (nata[*leche*] y estabilizante (carragenato), azúcar, gel de brillo (jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, gelificante (pectina), conservante (sorbato de potasio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sodio)), bizcocho (*huevo*, harina de trigo [*gluten*], azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, emulgentes (E-477 y E-471), estabilizantes (E-470a y E-415), gasificantes (E-450i y E-500 i), antiapelmazante (E-170i), almidón de patata, sal común y conservante (E-200), gelatina en láminas, y aroma de caramelo (extractos aromáticos y aromas naturales, caramelo (35%), jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, agua, espesante (almidón modificado). Decoración, chocolatina (cobertura de chocolate negro 53% (pasta de cacao (47.5%), azúcar, manteca cacao (6.7%), emulsionante (lecitina de *soja*) y aroma (vainilla) y arándanos.

	FICHA TÉCNICA DE TABLETA DE MANZANA TGP 95gx30ud	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3114
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

Si
 No, entonces: Marca proveedor Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

12 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Descongelar en frigorífico durante 1-2 horas. Una vez descongelado el producto consumir inmediatamente o conservar en frigorífico máximo 3 días (consejo). No volver a congelar. CONSERVACIÓN

En congelador: *: 1 semana // **: 2 semanas // ***: 3 meses // ****: 12 meses.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje:

Unidad mínima de venta:

Caja:
 Largo (cm) 43,5
 Ancho (cm) 28,5
 Alto (cm) 5,0
 Unidades caja: 30
 Kilos caja: 2.850

Palet:

Formato Palet: europeo
 Cajas x fila: 6
 Filas x Palet: 18
 Kg de Palet: 307.8kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	26%
De los cuales azúcares	14.5%
Grasas:	19.5%
De las cuales saturadas	11.9%
Proteínas:	2.7%
Sal	0.1%
VALOR ENERGÉTICO POR 100g	
Kcalorías:	294
Kjulios:	1225

	FICHA TÉCNICA DE TABLETA DE MANZANA TGP 95gx30ud	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3114
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

Norma: Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

Gérmenes	Metodología empleada	Límites	
Microorganismos aeróbicos / g (30°C)	ISO 4833/2003	1.10 ⁵ ufc/g	Autocontrol
Coliformes / g (30°C)	ISO 7402/1993	1.10 ³ ufc/g	Autocontrol
Coliformes fecales / g	AFNOR (BIO 12/5-01/99)	Ausencia/g	Autocontrol
Estafilococos aureus / g	ISO 6888-1/1999	Ausencia/0,1g	Autocontrol
Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g	-	-	-
Salmonella en 25g	Basado en ISO 6579/2002	Ausencia/25g	Legislación
Listeria monocitógenas	Basado en ISO 11290-1/A1-2004	Ausencia/25g	Legislación
Clasificación del producto:			
Otras normas ¿???			
Mohos y levaduras	ISO 7954/1987	1.103 ufc/g	Autocontrol

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (indicar también si existen trazas como TRAZAS):

- 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
 - a. Trigo
 - b. Centeno
 - c. Cebada
 - d. Avena
 - e. Espelta
 - f. Kamut
- 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- 3. Huevos y productos a base de huevo
- 4. Pescado y productos a base de pescado.
- 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
- 6. Soja y productos a base de soja
- 7. Leche y derivados
- 8. Lactosa
- 9. Frutos de cáscara: TRAZAS
 - a. Avellanas TRAZAS
 - f. Almendras TRAZAS
 - b. Anacardos
 - c. Pascanas
 - d. Castañas de Pará
 - e. Pistachos
 - f. Nueces
 - g. Nueces de Macadamia
- 10. Apio y derivados
- 11. Mostaza y productos derivados
- 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

	FICHA TÉCNICA DE TABLETA DE MANZANA TGP 95gx30ud	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3114
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

Se indican como trazas los alérgenos presentes en otros productos que se fabrican en la misma línea (frutos secos)

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Mousse dorado con una capa fina de caramelo
 Sabor: Sabor a manzana y caramelo
 Textura: Esponjosa
 Olor: Suave, típico de manzana dulce

Otros datos cualitativos:

pH =
 Grados Brix =
 Humedad:
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
 % Rebozado:
 % Empanado:
 % Sal: 0.1%
 Talla o calibre:
 N° piezas: 30Ud
 % inyección:
 Peso pieza/unidad: 95g /Ud
 Origen:
 Zona FAO:
 Nombre en latín especie:

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro:.....

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

Peso escurrido:

Contiene OMG's: SI NO