

## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Acebo de yema con parfait de canela

EAN13:

EAN14:

Código Artículo:



## COMPOSICIÓN E INGREDIENTES


Huevo pasteurizado, azúcar, yema pasteurizada, canela en polvo, harina de trigo, nata 35% MG (nata, estabilizante (carragenano)), hojas de gelatina, agua, cobertura terciopelo blanco (manteca de cacao, colorante E-171, azúcar de caña, leche entera en polvo, vainilla bourbon), mantequilla, brandy, emulgente (agua, emulgentes: E-471 y E-475, aroma natural de naranja), fécula de maíz, cobertura blanca (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulsionante E-322 (lecitina de soja) y aroma (vainilla)), manteca de cacao, gelatina líquida (glucosa, agua, sacarosa, estabilizantes: E-440, E-415, acidulante: E-330, y conservantes: sorbato potásico E-202), puré de fresa (fresa 90%, azúcar), colorante verde (espesante: E-422, emulsionante E-433, agua, colorantes E-102 y E-133, acidificante E-330, conservante E-202).

Contiene alérgenos: Cereales con gluten, huevo, derivados del huevo y derivados lácteos. Puede contener soja, leche y trazas de frutos secos.

Estatus OGM: Según Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

## PRESENTACIÓN

ENVASE	Estuche de 6 unidades. Peso neto 462 gr. (a confirmar con la primera producción) Cartón 172*56*286
EMBALAJE	Caja de 5 estuches. Peso neto 2,3 kg. Cartón 295*170*300

 <p>Izkiña, SL</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA</b> <b>POSTRE DE NAVIDAD 2011</b></p>	<p>FT 212 Rev00 13/09/11 Código: -----</p>
---	---	--

<p><b>PALET</b></p>	<p>Palet de 85 embalajes. Peso neto 196 kg. Palet 80*120</p>
---------------------	--



## FICHA TÉCNICA POSTRE DE NAVIDAD 2011

FT 212  
Rev00  
13/09/11  
Código: -----

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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.

PARÁMETRO	METODOLOGÍA EMPLEADA	LÍMITES	
Listeria monocytogenes	Basado en ISO 11290-1/A1-2004	Ausencia/25g	Legislación
Salmonella	Basado en ISO 6579/2002	Ausencia/25g	Legislación
Aerobios mesófilos	ISO 4833/2003	1.10 <sup>5</sup> ufc/g	Autocontrol
Enterobacterias	ISO 7402/1993	1.10 <sup>3</sup> ufc/g	Autocontrol
E. coli	AFNOR (BIO 12/5-01/99)	Ausencia/g	Autocontrol
S. aureus	ISO 6888-1/1999	Ausencia/0,1g	Autocontrol
Mohos y levaduras	ISO 7954/1987	1.10 <sup>3</sup> ufc/g	Autocontrol

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR Mousse tostada sobre capa de yema color huevo  
OLOR Suave, típico de canela  
TEXTURA Esponjosa.

### INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Según RD 1334/1999, RD 2220/2004, RD 1164/2005 y la Directiva 2003/89/CE y RD 36/2008	PRESENCIA EN EL PRODUCTO	TRAZAS
Cereales con gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	+	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	+	
Leche de vaca y sus derivados (incluida la lactosa)	+	
Frutos secos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Para, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia	+	
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-



## FICHA TÉCNICA POSTRE DE NAVIDAD 2011

FT 212  
Rev00  
13/09/11  
Código: -----

### MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN

CONSERVACIÓN: Mantener a -18°C

En frigorífico (0-+4°C): 3 días

En congelador:

\*\* : 2 meses

\*\*\* : 3 meses

\*\*\*\* : 12 meses

### PRÁCTICAS DE CONSUMO

Descongelar en frigorífico durante 2 horas.

Una vez descongelado el producto consumir inmediatamente o conservar en frigorífico máximo 3 días. No volver a congelar.

### TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Transporte en congelado, a temperatura menor o igual a -18°C.

### DATOS DE LA EMPRESA

Izkiña, SL

Polígono Industrial Usabal

20400 Tolosa (Guipúzcoa)

TLF: 943 676122

FAX: 943 676105

e-mail: [info@geltoki.net](mailto:info@geltoki.net)

[www.geltoki.net](http://www.geltoki.net)



**FABRICADO POR: ES-20.39779/SS-CE**