

1. INFORMACIÓN

ORIGEN: Francia



CALIBRE: 100 gr

TEMPERATURA: -18°C

PROD. HALAL: NO

PROD. KOSHER: NO



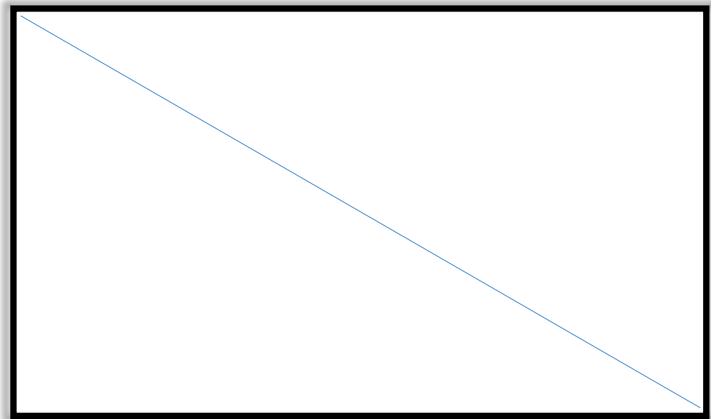
INGREDIENTES: Huevos enteros, azúcar, **mantequilla**, aceite de girasol, harina de **trigo**, chocolate negro de cobertura (59% de cacao, 8,2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: Lecitina de **soja**), cacao en polvo 3,9%, **leche** semi-desnatada, levadura química (levadura en polvo: difosfato (E450)- carbonato de sodio (E500), almidón de **trigo**))

2. MEDIDAS

(LAS MEDIDAS SON ORIENTATIVAS)



MED. DIAMETRO: 60 +/- 5 MM



MED. ANCHO:



MED. GRUESO: 32,5 MM



PESO: 100 GR

3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 y posteriores modificaciones y de acuerdo al plan del proveedor

Aerobios mesófilos:	NA
Mohos y Levaduras	NA
E.coli:	NA
Listeria Monocytogenes:	NA

Staphylococcus aureus:	NA
Salmonella:	NA
Coliformes:	NA

	FICHA TECNICA			
	Coulant Intenso Chocolate Negro C. 20 unds			
	TRA0716901	Rev. 00	Junio 2018	Página 2 de 3
	Bizcocho de chocolate con corazón fundente			

4. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS

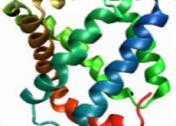
pH:	
Grados Brix:	
Humedad:	
Impurezas	
Daños por larva:	
Índice de peróxidos:	

5. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

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

6. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)

				
VALOR ENERGÉTICO 1674/ 402 Kj/Kcal	GRASA 25,5 gr. SATURADAS 12,1 gr	PROTEÍNAS 6,2 gr.	SAL 0,24 gr.	HIDRATOS DE CARBONO 35,9 gr. AZÚCAR 28,1 gr.

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

7. ALÉRGENOS

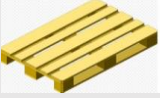
 CEREALES Y DER. GLUTEN	+	 CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	?
 HUEVOS Y DERIVADOS	+	 PESCADOS Y DERIVADOS	?
 CACAHUETES Y DERIVADOS	?	 SOJA Y DERIVADOS	+
 LECHE Y DERIVADOS	+	 FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIV.	?
 APIO Y DERIVADOS	?	 MOSTAZA Y DERIVADOS	?
 SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	?	 SULFITOS	?
 ALTRAMUCHES Y PRODUCTOS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

+ Contiene - No Contiene ? Puede contener trazas

	FICHA TÉCNICA			
	Coulant Intenso Chocolate Negro C. 20 unds			
	TRA0716901	Rev. 00	Junio 2018	Página 3 de 3
	Bizcocho de chocolate con corazón fundente			

8. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsas de 2 unidades	
SECUNDARIO:	Caja de cartón	
	Ud. Primarias:	20 Uds.
	Dimensiones:	390*296*62
	Peso Neto:	2,00 Kg
	Peso Bruto:	2,22 Kg

PALETIZACIÓN: 	Cajas Base:	8
	Cajas Fila:	25
	Peso Neto:	400 Kg
	Peso Bruto:	444,0 Kg

9. ETIQUETADO

IDIOMA:	Castellano
MARCA:	IDG



EAN CAJA: 13700478571692

FONDANT DE CHOCOLATE, Ultracongelado x20

Código Producto: 0726301

Ingredientes: Harina «trienio», azúcar, manteca (leche), aceite de girasol, harina de trigo (gluten), chocolate negro de cobertura (55% de cacao) 5,2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente «lecitina de soja», cacao en polvo 3,9%), leche semi-desnatada, levadura química (levadura en polvo, almidón (E412) - carbonato de sodio (E502), almidón de trigo (gluten)).

Alérgenos: Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en negrita en la lista de ingredientes. Posible presencia de apio, crustáceos, frutos de cáscara, sésamo, mostaza, perejilo, sulfuro, moluscos, cacahuetes y altramuces.

Uso: Sin descongelar, recalentar 10 minutos en el horno precalentado a 180°C o en horno microondas: 40 - 50 s a potencia 750W (dependiendo de la potencia de su horno).

Conservación: Conservar 72h como máximo entre 0 y +4°C una vez descongelado. Conservar a -15°C. Nunca volver a congelar un producto descongelado.

IDG

Valores nutricionales medios g/100g							
Energía	Materia grasa	de los cuales: grasas saturadas	Glúcidos	de los cuales: azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
1674 kJ / 400 kcal	25,5	12,1	35,9	26,1	1,9	6,2	0,24

IDG (Innovación y Desarrollo Gastronómico) Pol.Ind.Les Guixeres C/Granit 18-20 Nov 208 08915 Badalona, Barcelona, Spain.

FONDANT DE CHOCOLATE, Ultracongelado

Código Producto: 0726301

Conservar preferentemente antes del: 18/06/20

Nº lote: 07118

PESO NETO: 2000g

IDG (Innovación y Desarrollo Gastronómico) Pol.Ind.Les Guixeres C/Granit 18-20 Nov 208 08915 Badalona, Barcelona, Spain.

IDG

10. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción +24 Meses
Conservar 72h como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado		
No volver a congelar después de ser descongelado		

11. POBLACIÓN SENSIBLE

No apto para cualquier persona alérgica a los alérgenos de declaración obligada.

12. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO



Hay que calentar el producto antes del consumo

HORNO: Colocar en el horno, sin descongelar, previamente precalentado a 180°C durante 16min

MICROONDAS: 40-50 seg a potencia 750W

* Estos valores son orientativos dependerá del equipo utilizado