



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

FT-014Rev 14
Des-16**PRODUCTE:****CREMA DE XOCOLATA****CODI: LF 03
LF 13****1. PRODUCTE**

1. LLISTA INGREDIENTS:

Llet, sucre, **nata**, espessidor (E - 1442), cacau en pols, xocolata en pols (1,6%) [sucre, pasta de cacau, cacau en pols desgreixat i vainillina], **llet** desnatada en pols, aroma, gelificant (carragenans), estabilitzant (E-339) i sal.

2. VALOR NUTRICIONAL MITJÀ:

	Valor energètic kJ/Kcal	Greixos (g)	Dels quals g. saturats (g)	Hidrats de carboni (g)	Dels quals sucres (g)	Proteïnes (g)	Sal (g)
Per 100 g	589 / 140	4,2±0,2	2,8±0,2	22±0,5	20,5±0,5	3,1±0,2	0,2

3. DENOMINACIÓ LEGAL DEL PRODUCTE: Postres làctics.

4. INFORMACIÓ AL·LERGÒGENS: Aquest producte és apte per a celíacs. Conté llet.

5. CADUCITAT: 35 dies

6. NÚMERO REGISTRE SANITARI: 15 - 01801 /GE

7. NOM O RAÓ SOCIAL I DIRECCIÓ: La Fageda Fundació. Mas Els Casals s/n, 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa

2. CARACTERÍSTIQUES

1. FÍSICO -QUÍMIQUES:

Postres làctics gelificades no fermentades.

2. MICROBIOLÒGIQUES:

Listeria monocytogenes - Absència/25g (fi procés productiu) // <100ufc/g (comercialitzats al llarg de la seva vida útil)

3. ORGANOLÈPTIQUES:

Aspecte / Color: Crema gelificada amb color marró fosc

Gust / Olor : Característic a xocolata.

3. LOGÍSTICA

1. CODI EAN: 8 424395141131

2. ENVÀS / EMBALATGE:

Format Pack: Vas de poliestirè bicolor groc-blanc amb tapa de plàstic alumínic **envoltat per un agrupador de cartró** i embalat en caixes de 6 packs.**Format HORECO:** Vas de poliestirè bicolor groc-blanc amb tapa de plàstic alumínic. Embalat en caixes de 27 unitats.

3. PES, DIMENSIONS I PALETITZACIÓ:

	Pack	Caixa Horeco	Caixa 6 packs
Pes	4x125 g	3,4 kg	3,4 kg
Dimensions (mm)	150 x 145 x 55	299 x 150 x 170	299 x 150 x 170
PALETITZACIÓ	Sol.licitar la fitxa logística al departament comercial		

4. CONDICIONS EMMAGATZEMATGE:

Conservar i transportar en fred , entre 1 i 8 ° C. Manipular amb compte, evitant cops i altres agressions.

4. NORMATIVA APLICABLE**Reglament (UE) N° 852/2004** del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene del productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) N° 853/2004** del Parlament Europeu i del Consell de 29 de abril de 2004 pel que s'estableixen normes específiques de higiene dels aliments d'origen animal. (Així com les seves modificacions posteriors).**RD 179 / 2003** del 14 de febrer pel que s'aprova la Norma de Qualitat del iogurt.**DOGC n° 3679** -17 / 07 / 02. Llei 20 / 2002 del 5 de juliol de Seguretat alimentaria.**RD1334 / 1999** del 21 de juliol pel que s'aprova la Norma General d'Etiquetatge Presentació i publicitat dels productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**RD 1801/2008** de 3 de novembre pel que s'estableixen normes relatives a les quantitats nominals per productes envasats i al control del seu contingut efectiu. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) N° 10/2011** de la Comissió de 14 de gener de 2011 sobre materials y objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments. (Així com les seves modificacions posteriors).**RD 1728/2007**, de 21 de desembre, pel que s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector làctic. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglamento (CE) 2073/2005** del 15 de Novembre relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) N° 1881/2006** de la Comissió de de 19 de desembre de 2006 pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants al productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) No 37/2010** DE LA COMISIÓ de 22 de desembre de 2009 relatiu a les substancies farmacològicament actives i la seva classificació pel que fa referència als límits màxims de residus als productes alimenticis d'origen animal.. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (CE) 178/2002** pel que s'estableixen els principis i els requeriments generals de la legislació alimentaria, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentaria i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentaria. (Així com les seves modificacions posteriors).**5. ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT (OGM):**

D'acord a l'establert al Reglament (CE) n° 1829/2003 del Parlament Europeu y del Consell de 22 de setembre de 2003 sobre aliments i pinsos modificats genèticament i del Reglament (CE) n° 1830/2003 del Parlament Europeu i del Consell de 22 de setembre de 2003 relatiu a la traçabilitat i al etiquetat de organismes modificats genèticament i a la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquets, i pel que es modifica la Directiva 2001/18/CE, es declara l'absència de utilització de OGM en el present producte.

6. ALTRES:

NOTA: El format HORECO es serveix a Hostaleria, Restauració i Col·lectivitats.

PRODUCTE ELABORAT A SANTA PAU, PARC NATURAL DE LA ZONA VOLCÀNICA DE LA GARROTXA (CATALUNYA)