

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	Bisbalenc XOCOLATA
	REFERÈNCIA:	444
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge LLučanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

INGREDIENTS:			
<p>Ingredients: <u>pasto de full</u>: [greix: [greix refinat (palma), oli vegetal (gira-sol), aroma i colorant: (β-carotè)], farina de BLAT, aigua, margarina: [greix vegetal refinat (coco), oli vegetal refinat (gira-sol), aigua, sal, emulgent: [mono i diglicèrids d'àcids grassos, d'origen vegetal), acidulant: (àcid cítric), conservants: (àcid sòrbic), aroma i colorant (β-carotè)], OU líquid pasteuritzat, sal, millorant en pols: [gluten de BLAT, farina de BLAT, antioxidant: (àcid ascòrbic), i enzims de BLAT], crema de xocolata: [sucre, greix vegetal (palma i gira-sol), cacau desgreixat en pols 8,5%, mido modificat, emulgent: (lecitina de SOJA), pasta d'AVELLANES, aroma i vainilla), sucre insoluble: [sacarosa, dextrosa, greix vegetal totalment hidrogenada (palma), antiaglomerant: (carbonat de calci)], AMETLLA, massapà: [sucre i AMETLLA al 50%, i conservants: (àcid sòrbic)], cobertura de xocolata: [greix vegetal totalment hidrogenat (nou de coco, i palma), sucre, cacau desgreixat en pols 28,0%, emulgent: (lecitina de SOJA), vainilla], OU líquid pasteuritzat</p>			
MICROBIOLOGIA: <i>Listeria monocytogenes</i> absència/25 g, <i>Aerobis totals</i> < 100.000 ufc/g, <i>enterobacteris</i> < 10ufc/g <i>E. Coli</i> absència/g, <i>Salmonella</i> absència/30 g, <i>Staphylococcus aureus</i> absència/10 g, <i>fongs i llevats</i> < 10ufc/g			
PARÀMETRE		LÍMIT	
Aerobis totals		10.000 UFC/g	
coliforms		100 UFC/g	
Escherichia coli		ABSÈNCIA/g	
Salmonella SPP		ABSÈNCIA/g	
Fongs i llevats		500 UFC/g	
Listeria monocytogenes		ABSÈNCIA/25g	
Estafilococcus aureus		ABSÈNCIA/g	
FORMAT I PRESENTACIÓ:			
FORMAT	MIDES (cm)	PES NET	PRESENTACIÓ
allargat	30*4*9	430 g	Individualment amb safata negra de cartró
TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:			
Coccidació 350° (aprox) / 6 minuts.			
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:			
Conservar en lloc fresc, sec i evitar exposició al sol			
SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:			
<u>Número de lot</u> , que inclou l'any d'elaboració i una sèrie correlativa del 0 al 9999 (aa/cccc)			
<u>Codi de barres</u> , que inclou el número assignat per l'AECOC i el codi del producte (nnnnnnnnnnccc)			
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:			
5 dies a temperatura de 18°C i evitar la llum directe del sol			
DESTINATARIS:			
Apte per a tota la població en general (tenir en compte els al·lèrgens).			
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR:			
Consumir directament, no requereix tractament previ			

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	Bisbalenc XOCOLATA
	REFERÈNCIA:	444
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

Al·lèrgens (1)	Utilitzats com ingredient		Presència involuntària (2)	
	SÍ/NO	Nom ingredient	SÍ	NO
Cereals que continguin gluten i productes derivats: <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietat híbrides</i>	X	Farina, gluten, enzims i mido de blat		
Crustacis i derivats: <i>Gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta... i els seus extractes</i>			X	
Ous i productes a base d'ou: <i>Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...</i>	X	Ou líquid pasteuritzat		
Peix i productes a base de peix: <i>Extractes de peix, proteïna de peix...</i>			X	
Cacauets i productes a base de cacauets: <i>Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de cacauet, oli de cacauet...</i>			X	
Soja i productes a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...</i>	X	Lecitina de soja		
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa): <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...</i>			X	
Fruits amb closca i derivats: <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadamia i derivats...</i>	X	Ametlla i avellanes		
Api i productes derivats: <i>En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies barrejades amb api...</i>			X	
Mostassa i productes derivats: <i>Mostassa i productes derivats a base de mostassa.</i>			X	
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam: <i>Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...</i>			X	
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expressat en SO₂			X	
Tramussos i productes a base de tramussos			X	
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs: <i>Pops, calamars, sípies, cloïsses, musclos, escopinyes, ostres...i els seus extractes.</i>			X	

(1) En base al Reglament núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. (2) No es pot evitar la seva presència a les instal·lacions

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	Bisbalenc XOCOLATA
	REFERÈNCIA:	444
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

Valors nutrcionals	Per 100 g
Valor energètic	1277KJ, 302 kcal
Greixos	4,3 g
Dels quals saturats	1,3 g
Hidrats de carboni	60,3 g
dels quals sucres	27,7 g
Proteïnes	5,4 g
Sal	0,83 g.