



MUFFINS DE CHOCOLATE

1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA. INGREDIENTES.

Bizcocho: 10 g - 30,30%

Merengue: 20 g - 60,60%

Coco: 3 g - 9,10%

Ingredientes: HUEVOS, azúcar, impulsor, lecitina de girasol, aroma, aceite vegetal, harina de TRIGO (GLUTEN), cacao, grasas lácteas, pasta y manteca de cacao y LECHE.

Elaboración Propia

2. PROCESO DE ELABORACIÓN.

1º Recepción de las materias primas: preparado de bizcocho, coco rallado, huevos, agua embotellada y azúcar.

2º Almacenamiento de las materias primas:

Preparado de bizcocho y azúcar (zona de conservación y mantenimiento) + huevos y agua embotellada (zona de conservación, mantenimiento y preparación para la venta).

3º Planificación de la producción: cantidades y productos finales a elaborar.

4º Inicio de la elaboración. Zona de frío.

4.1 Sobre la pieza de bizcocho, ponemos una cantidad determinada de merengue.

4.2 Pincelamos con una solución acuosa diluida de azúcar.

4.3 Cubrimos de coco rallado.

5º Conservación / Mantenimiento:

5.1 Llevamos al refrigerador mantenemos hasta su expedición, dispensación y venta.

3. ENVASADO / FORMATOS.

1º El producto elaborado lo llevamos en bandejas doradas para su transporte y dispensación en los establecimientos de hostelería y alimentación + particulares de Granada y cinturón.

4. ETIQUETADO / LOTE (coincide con la fecha de elaboración)

1º Los pasteles, para su expedición, se colocan en bandejas doradas. La información con nº de lote, cantidad, etc. figura en albarán de salida que se entrega al establecimiento de hostelería o alimentación y a los particulares. Al responsable del establecimiento se le entrega la información sobre la composición y/o ingredientes, alérgenos, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, etc.

2º Los clientes particulares que compran este producto disponen de la información sobre ingredientes y alérgenos en la web www.merengueartesanos.es. Se les notifica en el momento que realizan el pedido.

5. CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD.

CONSERVACIÓN	Tras su elaboración, mantenemos en condiciones de refrigeración entre [4 – 8] °C durante un máximo de 24 h antes de su venta.
VIDA ÚTIL	Consumo preferente: 4 / 5 días desde su elaboración.

6. CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 de octubre.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
					■		■						

7. VENTA, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE .

Los pasteles colocados en las bandejas de cartón, se introducen en contenedores de policarbonato, que a su vez introducimos en cajas isotérmicas provistas de placas refrigeradoras.

El transporte se realiza en un vehículo convenientemente adaptado para este fin.

La distribución se hace a establecimientos + particulares, de Granada y cinturón.

La venta va dirigida a establecimientos de hostelería y alimentación: pastelerías, panaderías, cafeterías y restaurantes + particulares.

8. ELABORADO POR :

Merengue Artesanos – Francisco Pastor Cazorla (75219161F)
C/ Miguel Valle Tendero , 24
18.213 – Jun (Granada)

Elaboración Propia

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Muffins de chocolate.

Fecha de actualización: 10 de enero de 2.025

Ingredientes: Ingredientes: HUEVOS, azúcar, impulsor, lecitina de girasol, aroma, aceite vegetal, harina de TRIGO (GLUTEN), cacao, grasas lácteas, pasta y manteca de cacao y LECHE.

Vida útil: Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

Conservación del producto: Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
					■		■						