EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61589
Denominación comercial: BANANA BREAD COOKIE
Denominación legal: Cookie congelada con 14% de trozos de chocolate natural, 7% de trozos de plátano, 7% de puré de plátano, 6% de avena y 3% de nueces.
Código EAN caja: 8424465615890
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465901177

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 547 días
Vida útil secundaria: 2 días a temperatura ambiente
**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 ºC. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 2 horas a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 120 minutos a temperatura ambiente.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO fortificada (GLUTEN) (calcio, niacina, hierro, tiamina), azúcar moreno (azúcar, melaza de cana), chocolate negro 14% (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, suero de LECHE en polvo, emulgente (E322 (SOJA)), aroma natural), mantequilla (LECHE), aceites vegetales (palma, colza), azúcar, trozos de plátano seco 7% (plátano, aceite vegetal (coco), azúcar, aroma natural), puré de plátano 7%, AVENA 6%, NUECES 3%, jarabe de azúcar invertido, cacao desgrasado en polvo 1%, HUEVO entero en polvo, gasificantes (E500, E450), LECHE desnatada en polvo, aroma natural, sal, emulgente (E471), especia, almidón modificado (fétula de patata), estabilizante (E415).

Puede contener trazas de: otros frutos de cáscara.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	X
Cebada	-	X
Avena	X	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	X	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	X
Nueces	X	-

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	x
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	x
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO_2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	2057 kJ	-
	492 kcal	-
Grasas	26 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	14 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	58 g	-
de los cuales:		
- azúcares	33 g	-
Fibra Alimentaria	2,6 g	-
Proteínas	5,1 g	-
Sal	0,43 g	0,00 g
Sodio	172 mg	-
Colesterol	-	-

**Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.*

PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	70	76	82
- Masa (g)		76	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	85	95	106
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-

Peso aproximado producto cocido -

Peso pack 76 g

**El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: -
Olor: -
Sabor: -
Aspecto: -

**Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	1,0e2 ufc/g	-
Bacillus cereus **presuntivo**	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	1,0e2 ufc/g	-

*No detectado
n → número de unidades de la muestra.
c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.
m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

PORCENTAJE GRASA CRUDO

PORCENTAJE GRASA COCINADO

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	197,0000	6,0000	4,0000	-
Medidas internas (mm)	287x233x129	400x100x0	-	-
Medidas externas (mm)	300x240x141	-	990x72x0	0x0x0
Material	-	-	PP	HDPE
Grosor (mm)	-	0,14	0,03	0,02
Color (mm)	Brown	White	Transparent	Blue
Reciclable*	-	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	855060	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	2.790x1.	-	-	-	-	-	-
Material	LDPE	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,11	-	-	-	-	-	-
Color	Transparent	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	Y	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja

Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
34	2,58	2,78

Palet

Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
13	13	169	495	1,98	Pallet EUR 80x120 A1 kwal.

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:

CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
    - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
    - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.