

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 10875
Denominación comercial: COCA CREMA DE CACAO
Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada
Código EAN caja: 8424465108750
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465940169

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 240 días
Vida útil secundaria: -

**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 °C. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 10 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 170 - 175 °C
16 - 18 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar a temperatura ambiente 10 min. Cocer entre 16-18 min. a 170-175°C.

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

► LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Masa: Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (soja, girasol), jarabe de glucosa-fructosa, emulgente (E322 (SOJA), E471), colorante (E160a)), agua, levadura, HUEVO en polvo, sal, azúcar, LECHE en polvo, gluten de TRIGO, antiaglomerante (E170), grasa vegetal (palma), emulgentes (E472e, E471, E322 (TRIGO)), dextrosa, harina de malta de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E300). Relleno 24%: Azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, almidón, pasta de AVELLANA, emulgente (E322 (SOJA)), grasa vegetal (palma), aroma natural. Decorado 1,8: HUEVO líquido pasteurizado.

Puede contener trazas de: mostaza.

► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
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	-	X
Avellanas	X	-
Nueces	-	X

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	x
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	1928 kJ	1659 kJ
	462 kcal	397 kcal
Grasas	26 g	22 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	11 g	9,7 g
- ácidos grasos monoinsaturados	8,3 g	7,2 g
- ácidos grasos poliinsaturados	5,8 g	5,0 g
- ácidos grasos trans	0,5 g	0,4 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	49 g	42 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	19 g	17 g
Fibra Alimentaria	2,8 g	2,4 g
Proteínas	7,4 g	6,4 g
Sal	0,61 g	0,52 g
Sodio	242 mg	208 mg
Colesterol	30 mg	26 mg

*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)	755	800	845
- Masa (g)		575	
- Relleno (g)		225	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	355	370	385
Ancho (mm)	265	280	295
Alto (mm)	8	9	9

Peso aproximado producto cocido 710 g

Peso pack -

*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: CORTEZA BRILLANTE

Olor: INTENSO A CHOCOLATE

Sabor: CRUJIENTE A CHOCOLATE

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	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
Escherichia coli	1	-	10e2 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10e2 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	1	-	10e2 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.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	274,00	3,69	4,00	17,60
Medidas internas (mm)	385x285x93	-	-	165,00
Medidas externas (mm)	391x291x97	80x290x0	1.000x75x0	700x750x0
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Grosor (mm)	4,10	0,14	0,03	0,08
Color (mm)	Blanco	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	7		5,6		5,97	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	16	128	789	1,7	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:	CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:
------------------	----------------------------------

- RSPO

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) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.