

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 39120
Denominación comercial: PASTEL MINI SURTIDO (2u)
Denominación legal: Producto ultracongelado
Código EAN caja: 8424465391213
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465959895

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 3 días

**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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Dejar descongelar el producto 30 minutos. Una vez descongelado mantener siempre en vitrina acondicionada o frigorífico, durante un plazo máximo de 3 días.

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

› LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: NATA eNATA (LECHE), estabilizador E-407i, dulce de LECHE (LECHE entera, azúcar, agar, vainilla, bicarbonato sódico), azúcar, HUEVO líquido, cobertura de chocolate eazúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente E-322 (SOJA), aroma natural de vainilla, harina de TRIGO, mantequilla (LECHE), preparado sabor crema ejarabe de glucosa y fructosa, almidón, azúcar, margarina, estabilizadores (E-407, E-410), sal, conservador E-202, proteína de LECHE, colorantes (E-171, E-161b), acidulante E-330, aromas, agua, preparado para la elaboración de bizcocho eazúcar, almidón de TRIGO, harina de TRIGO, emulgentes (E-472b, E-477, E-472a), dextrosa, suero de LECHE, gasificantes (E-450i, E-500ii) y estabilizador E-412iMinivavito sabor choco blanco eazúcar, LECHE entera en polvo, manteca de cacao, emulgente E-322 (SOJA) aroma natural de vainilla, LECHE entera, crema sabor fresa eagua, azúcar, jarabe de glucosa, almidón modificado, pulpa concentrada (fresa, saúco), espesante E-401, correctores de acidez (E-330, E-331iii), colorantes (E-120, E-161b), conservador E-202 y aroma, preparado de naranja ejarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, pulpa de naranja concentrada, puré de fruta, gelificante E-440, corrector de acidez (E-330, E-331, E-333), colorantes (E-160c, E-161b), conservador E-202, aroma I, naranja confitada (SULFITOS) Minivavito sabor choco eazúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente E-322 (SOJA), aroma natural de vainilla, QUESO fresco, mezcla de azúcares (azúcar, maltodextrina), cobertura especial con grasa vegetal eazúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, suero de LECHE en polvo, emulgentes (E-322, E-476, E-492) y aroma, yema confitada eHUEVO, azúcar, jarabe de glucosa, almidón modificado, estabilizador E-422, conservador E-200, corrector de acidez E-336, y colorante E-160bi, yema (HUEVO) líquida, cacao en polvo, granillo crocante de CACAHUETE (CACAHUETE, azúcar), crema sabor arándanos ejarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, acidulante E-330, estabilizador E-415, conservador E-202, colorantes (E-150d, E-171, E-129, E-122, E-131), aroma, gominola e (TRIGO) y colorante E-129i, cobertura blanca sabor choco eazúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente E-322 (SOJA), aroma, ALMENDRA en láminas, preparado en polvo ejarabe de glucosa, azúcar, aceites vegetales (girasol, SOJA), dextrosa, LECHE entera en polvo, emulgente E-322 (SOJA) I, tubito decoración eazúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, masa de cacao, LACTOSA, emulgente E-322 (SOJA), aroma de vainilla, aroma, crema con cacao eazúcar, cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal parcialmente hidrogenado (coco, palmiste en proporciones variables), aceite de girasol, emulgente E-322 (SOJA), aroma vainillina, decoración de granos de café de sabor chocolate eazúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente E-322 (SOJA), aroma, agentes de brillo (E-414, E-904) I, PISTACHO, preparado gelificante ejarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (E-440, E-415), correctores de acidez (E-330, E-450), conservador E-202i, gelatina, café, vino marsala, preparado para la elaboración de crema eazúcar, almidón modificado E-1414, suero de LECHE, grasa vegetal (coco), dextrosa, albumina de HUEVO, estabilizante E-401, conservante E-202, colorantes (E-160a, E-171), sal y aromas, sal, jarabe de glucosa, aroma de vainilla, colorante (harina de maíz, sal, colorante E-102), preparado de aroma al limón eagua, jarabe de glucosa, aceite natural de limón, gelificante E-415, conservante E-202, regulador de acidez E-330i, colorantes (E-102, E-129, E-122); Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.

Puede contener trazas de: Avellanas, nueces

› SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

| | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|---|----------------------------|----------------------|
| Cereales que contienen gluten | | |
| (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados) | X | - |
| 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 | X | - |
| 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 | X | - |
| Pecanas | - | - |
| Nueces de Macadamia o de Australia | - | - |
| 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 | - | - |
| Altramucos y productos a base de altramucos | - | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos | - | - |

▶ VALORES NUTRICIONALES POR 100g

| | Producto listo para consumo | Producto envasado |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Valor Energético | 1491 kJ | - |
| | 358 kcal | - |
| Grasas | 23 g | - |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 14 g | - |
| - ácidos grasos monoinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 34 g | - |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 21 g | - |
| Fibra Alimentaria | 1,1 g | - |
| Proteínas | 4,1 g | - |
| Sal | 0,17 g | 0,00 g |
| Sodio | 68 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) | 275 | 275 | 275 |
| - Masa (g) | | 275 | |
| - Relleno (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | - | - | - |
| Ancho (mm) | - | - | - |
| Alto (mm) | - | - | - |
| Peso aproximado producto cocido | - | | 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: -

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 | - | 10e5 ufc/g | - |
| Anaerobios totales | - | - | - | - |
| Enterobacterias | - | - | - | - |
| Coliformes totales | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| <i>Stafilococcus coagulasa +</i> | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| <i>Bacillus cereus</i> presuntivo | - | - | - | - |
| <i>Clostridium sulfito-reductores</i> | - | - | - | - |
| <i>Clostridium perfringens</i> | - | - | - | - |
| Mohos | - | - | - | - |
| Levaduras | - | - | - | - |
| <i>Salmonella spp</i> | 1 | - | * | - |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | - | * | - |

*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) | 190,00 | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 299x200x71 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 302x212x74 | - | - | - |
| Material | KM CD | - | - | - |
| Grosor (mm) | 3,00 | - | - | - |
| Color (mm) | Marrón | - | - | - |
| Reciclable* | + | - | - | - |

OTROS EMBALAJES

| | EC39120B | - | - | - | - | - | - |
|-----------------------|------------|---|---|---|---|---|---|
| Peso aproximado (g) | 65,00 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 265x168x60 | - | - | - | - | - | - |
| Material | CART | - | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm) | 1,00 | - | - | - | - | - | - |
| Color | Negro | - | - | - | - | - | - |
| Reciclable* | S | - | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

2

Peso neto (kg)

0,55

Peso bruto (kg)

0,87

Palet

Cajas/capa

12

Capas

18

Total cajas

216

Peso (kg)

213

Altura (m)

1,48

Tipo palet

-

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) 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.