#### 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: 60258

Denominación comercial: SALTED CARAMEL COOCKIE PUCK (90U)

Denominación legal: Masa para galletas con trocitos de fudge de caramelo salado, congelada.

Código EAN caja: 8424465602586

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465912050

## 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 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: -

Fermentar:

Cocer a: 150 - 155 °C

9 - 11 minutos

Consejos de preparación recomendados: Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Instrucciones de horneado: coloque los discos de masa en una bandeja de horneado a aproximadamente 40 mm de distancia, forrados con papel de silicona. Hornear a 150-155°C durante 9-11 minutos, según el tipo de horno.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: harina de TRIGO (con calcio, niacina, hierro, tiamina), azúcar, aceites vegetales (palma, nabina), trozos de fudge caramelo salado 12% (azúcar, LECHE condensada azucarada (LECHE, azúcar), jarabe de glucosa, fondant (azúcar, glucosa), aceite vegetal (coco), aceite de MANTEQUILLA (LECHE), sal, aroma natural), agua, jarabe de azúcar invertido, HUEVO entero en polvo, melaza de cala, gasificantes (E500, E450), LECHE desnatada en polvo, sal, aroma natural, emulgente (E471), estabilizante (E415).

#### Puede contener trazas de: Soja

## > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	V	
(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	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-
A CORE CALTER CARAMEL COCCUE PLICK (COLI) (Accessive code CZ/CA/CO)		D/ : 4



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	-	-
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	o -	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	<u>-</u>	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

## > VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	2001 kJ	1906 kJ
	478 kcal	455 kcal
Grasas	24 g	22 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	10 g	9,8 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	62 g	59 g
de los cuales:		Ü
- azúcares	34 g	32 g
Fibra Alimentaria	0,8 g	0,7 g
Proteínas	4,3 g	4,1 g
Sal	1,1 g	1,0 g
Sodio	384 mg	400 mg
Colesterol	-	-

<sup>\*</sup>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)	80	80	80
- Masa (g)		80	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	65	65	65
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	20	20	20

Peso pack -Peso aproximado producto cocido

## > 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.



Página 2

<sup>\*</sup>El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

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

# > ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	С	m (ufc/g)	М	
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

# INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

# > EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-
Material	-	-	-	-
Grosor (mm)	_	_	-	-
Color (mm)	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-

#### > OTROS EMBALAJES

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

\*+=Si / -=No



Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c  $\rightarrow$  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  $\Rightarrow$  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  $\Rightarrow$  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.

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

#### > PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (ko
90	7.2	7.52

**Palet** 



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	12	96	747	0	-

# 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.



Página 4