

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 60366
Denominación comercial: COCOA COOKIE SWEET JARS (12u)
Denominación legal: Producto de pastelería con galletas de cacao rellenas de crema sabor vainilla ultracongelado
Código EAN caja: 8424465603668
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465916522

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 5 días en refrigeración

**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: 12 horas en refrigeración
Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar el producto en la nevera aproximadamente 12 horas. Una vez descongelado mantener siempre en frigorífico durante un plazo máximo de 5 días

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Nata (nata (LECHE), estabilizante (E407)), rotura de galletas de caca o rellenas de crema sabor vainilla (23%)(harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma), aceite vegetal (nabina), cacao magro en polvo, almidón de TRIGO, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (E503, E501, E500), sal, emulgente (E322(SOJA)), corrector de acidez (E524), aroma), QUESO blanco pasteurizado extragraso (suero de mantequilla (LECHE), LECHE, nata pasteurizada de vaca (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E412), conservador (E200), fermentos lacteos), galletas d e cacao rellenas de crema sabor vainilla (11%) (harina de TRIGO, crem a sabor vainilla (azúcar, aceite vegetal (girasol alto oleico), almidón de TRIGO, emulgente (E322 (girasol), aroma), azúcar, aceite vegetal (girasol alto oleico), cacao desgrasado en polvo, gasificantes E500, E503), sal, suero de LECHE en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, aroma, emulgente (E322(girasol))), bizcocho con galleta de cacao (HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, aceite de girasol, agua, cacao desgrasado en polvo, humectante (E420ii), galleta (harina d e TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol alto oleico), cacao en polv o, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes E503ii, E500ii), sal, emulgente (E322), aroma de vainilla), humectante (E422), almidón de TRIGO pregelatinizado, emulgente (E475), colorante (E153, agua), dextros a, aroma, gasificantes (E450i, E500ii), estabilizante (E415), sal, estabilizante (E412)), azúcar, agua, conservador (E200), canela.

Puede contener trazas de: Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces).

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	-	-
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	1574 kJ	-
	377 kcal	-
Grasas	23 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	12 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	38 g	-
de los cuales:		
- azúcares	24 g	-
Fibra Alimentaria	1,1 g	-
Proteínas	4,0 g	-
Sal	0,77 g	0,00 g
Sodio	308 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)	90	95	100
- Masa (g)		95	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	70	70	70
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: Característico de tarta con galleta de chocolate y crema

Olor: Característico de tarta con galleta de chocolate y crema

Sabor: Característico de tarta con galleta de chocolate y crema

Aspecto: Tarta con galleta de chocolate y crema

*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	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
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)	88,24	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	302x224x69	-	-	-
Medidas externas (mm)	304x234x69	-	0x50x0	-
Material	CART	-	PP	-
Grosor (mm)	1,70	-	0,04	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

OTROS EMBALAJES

	814157	815078	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	74,87	20,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	290x220x65	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	300x222x65	645x720x645	-	-	-	-	-
Material	CART	PET	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	1,70	-	-	-	-	-	-
Color	Marrón	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	12		1,14		1,63	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	12	26	312	534	1,94	Pallet Chep 80x120 Md

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.