

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61652
Denominación comercial: DELICATESSE (48u)
Denominación legal: Producto ultracongelado
Código EAN caja: 8424465616521
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465969030

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días
Vida útil secundaria: 1 día 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: 5 horas en refrigeración

Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Descongelar el producto durante 5 horas en refrigeración. Consumir en un máximo de 24horas. Conservar en refrigeración despues de su apertura.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, NATA, harina de TRIGO, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulsionante: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), MANTEQUILLA, HUEVOS, LECHE semidesnatada, ALMENDRAS en polvo 3%, puré de fruta de la pasión 3%, dados de albaricoques 3%, claras de huevo, jarabe de glucosa, chocolate 2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de SOJA), manteca de cacao, cacao rallado 2%, chocolate negro 1% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de SOJA), jarabe de glucosa-fructosa, mascarpone 1% (dulce de LECHE, acidulante: ácido cítrico), praliné 1% (azúcar, AVELLANAS, ALMENDRAS, vainilla natural en polvo), yemas de HUEVO, puré de mango, AVELLANAS en polvo 0.8%, leche de coco en polvo 0.6%, grasas vegetales (girasol, colza), grosella negra 0.5%, gelificantes: pectinas, agar-agar, alginato de sodio, PISTACHOS picados 0.3%, concentrado de limón 0.3%, materia grasa láctea, AVELLANAS picadas 0.2%, cacao desgrasado en polvo 0.2%, almidón de maíz, chocolate 0.1% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de SOJA, vainilla natural en polvo), jarabe de azúcar invertido, sal, LACTOSA, caramelo 0.08% (azúcar, NATA, jarabe de glucosa, MANTEQUILLA, agua, sal), levaduras en polvo (carbonato de sodio, difosfato), café soluble 0.06%, proteína de LECHE, aroma de coco, fibra de cítricos, pasta de cacao 0.03%, emulgente: lecitina de girasol, antioxidante: extractos ricos en tocoferoles, extracto de malta de cebada (GLUTEN), aroma natural, acidulante: ácido cítrico, almidón de patata, estabilizante: carragenanos, LECHE entera en polvo, espirulina, colorante: curcumina, aceite esencial de limón, aroma natural de vainilla. El producto contiene 192 unidades (4 bandejas con 48 unidades).

Puede contener trazas de: cacahuetes, sulfitos, sésamo y frutos de cáscara.

> 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 | - | 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 | - | X |
| Nueces de Brasil | - | X |
| Pistachos | X | - |
| Pecanas | - | X |
| 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 | - | X |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂ | - | X |
| 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 | 1679 kJ | 1679 kJ |
| | 402 kcal | 402 kcal |
| Grasas | 24 g | 24 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 13 g | 13 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 40 g | 40 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 29 g | 29 g |
| Fibra Alimentaria | - | - |
| Proteínas | 5,8 g | 5,8 g |
| Sal | 0,29 g | 0,29 g |
| Sodio | 116 mg | 116 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) | - | | - |
| - Masa (g) | | - | |
| - 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 | - |
| Escherichia coli | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| Estafilococos coagulasa + | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| Bacillus cereus presuntivo | - | - | - | - |
| Clostridium sulfito-reductores | - | - | - | - |
| Clostridium perfringens | - | - | - | - |
| Mohos | - | - | - | - |
| Levaduras | - | - | - | - |
| Salmonella spp | 1 | - | * | - |
| Listeria monocytogenes | 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) | 297,00 | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 297x237x237 | - | - | - |
| Material | KM CD | - | - | - |
| Grosor (mm) | 3,00 | - | - | - |
| Color (mm) | Marrón | - | - | - |
| Reciclable* | + | - | - | - |

OTROS EMBALAJES

| | EC61652CI | - | - | - | - | - | - |
|-----------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|
| Peso aproximado (g) | 360,00 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 733x4. | - | - | - | - | - | - |
| Material | CART | - | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm) | 3,00 | - | - | - | - | - | - |
| Color | Blanco | - | - | - | - | - | - |
| Reciclable* | S | - | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



| Unidades | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|----------|----------------|-----------------|
| 4 | 2,21 | 3,73 |

Palet



| Cajas/capa | Capas | Total cajas | Peso (kg) | Altura (m) | Tipo palet |
|------------|-------|-------------|-----------|------------|------------|
| 8 | 7 | 56 | 234 | 1,81 | - |

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.