

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 62200
Denominación comercial: SURTIDO DE REPOSTERIA DULCE
Denominación legal: Repostería congelada
Código EAN caja: 8424465622003
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465969757

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 270 días
Vida útil secundaria: 3 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: 6 - 8 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar durante 6-8 horas en refrigeración (4°C). No volver a congelar una vez descongelado. Mantener a -18°C.

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

► LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Cobertura de cacao con grasa vegetal: (grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), azúcar, cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E-322), aroma), azúcar, preparado LÁCTEO: (agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), LECHE desnatada, glucosa, proteínas de la LECHE, emulgentes (E-472b, E-472e, lecitina de SOJA), estabilizantes (E-460i, E-466), sal, colorante (E-160aii)), chocolate: (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma) agua, bizcocho: (HUEVO, azúcar, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, emulgentes (E-475, E-471), LECHE desnatada en polvo, dextrosa, almidón de arroz, gasificantes (E-500ii, E-450i), estabilizante (E-412), conservador (E-200)), YEMA de HUEVO, relleno frambuesa: (jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, frambuesa, almidón modificado, gelificante (E-440i), conservador (E-202), correctores de acidez (E-330, E-331), aroma, colorantes (E-160aii, E-120, E-150)), bizcocho: (harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, agua, almidón de TRIGO, emulgentes (E-471, E-470a, E-477, E-1520), preparado estabilizante (E-420, E-170, almidón de maíz, E-415, E-412, dextrina, sal), gasificantes (E-500ii, E-450i), regulador de acidez (E-516), antiaglomerante (E-170), almidón de maíz, dextrosa, conservador (E-200)), preparado LÁCTEO con NATA: (grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), agua, MAZADA, glucosa, NATA, humectante (E-420i), proteínas de la LECHE, emulgentes (E-472b, E-435, E-475), estabilizantes (E-331, E-410, E-407)), jarabe de glucosa y fructosa, LECHE, NATA: (NATA, estabilizante (E-407)), YEMA confitada: (azúcar, HUEVO, agua, almidón modificado, conservador (E-200), acidulante (E-336), colorante (E-160b)), bizcocho de cacao: (harina de TRIGO, azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, agua, almidón de TRIGO, cacao, emulgente (E-471, E-1520, E-477, E-470a), estabilizante (E-420, E-170, almidón de maíz, E-415, E-412, dextrina, sal), gasificantes (E-500ii, E-450i), regulador de acidez (E-516), antiaglomerante (E-170, almidón de maíz), conservador (E-200)), preparado graso: (aceites y grasas vegetales (palma, palma totalmente hidrogenada, nabina, coco), agua, MANTEQUILLA emulgentes (E-322, E-471), sal, conservador (E-202), acidulante (E-330), aromas, colorante (E-160ai)), HUEVO, crema de cacao: (azúcar, grasa vegetal (palma, girasol), cacao desgrasado en polvo, pasta de AVELLANA, emulgente (lecitina de SOJA), aromas), brillo pastelero: (jarabe de azúcar invertido, agua, azúcar, estabilizante (E-440ii), correctores de acidez (E-330, E-450)), conservador (E-202)), preparado estabilizante: (dextrosa, gelatina), crema blanca: (azúcar, aceites vegetales (palma, nabina), LECHE desnatada en polvo, grasa vegetal (palma), grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), emulgente (E-322), aroma), YEMA confitada: (HUEVO, azúcar, jarabe de glucosa, agua, almidón modificado, estabilizante (E-422), conservador (E-200), acidulante (E-336), colorante (E-160b)), mermelada de melocotón: (azúcar, pure de melocotón, agua, jarabe de glucosa y fructosa, gelificante (E-440ii), acidulante (E-330), espesante (E-410), conservador (E-202), aroma, antioxidante (E-300)), praliné AVELLANA: (azúcar, pasta de AVELLANAS, aceites vegetales (palma, nabina), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), emulgente (E-322), antioxidantes (E-306, E-304)), mermelada de frambuesa: (azúcar, pure de frambuesa, agua, jarabe de glucosa y fructosa, gelificante (E-440ii), espesante (E-410) corrector de acidez (E-331), conservador (E-202), acidulante (E-330)), relleno de limón: (agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, zumo de limón, pasta de limón confitada (jarabe de glucosa y fructosa, piel de limón, azúcar, conservadores (E-202, E-223)), espesantes (E-1442, E-460, E-415), regulador de acidez (E-331), conservador (E-202), aroma, colorantes (E-100)), decoración blanca con grasa vegetal: (azúcar, grasa vegetal (palmiste, palma), agente de recubrimiento (E-553b), emulgente (E-492, E-322), aroma), decoración de cacao con grasa vegetal: (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, agente de recubrimiento (E-553b), emulgente (E-322), aroma), ALMENDRA, relleno

Puede contener trazas de: Mostaza

► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS 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	-	-
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	-	-

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	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	1529 kJ	1529 kJ
	365 kcal	365 kcal
Grasas	18 g	18 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	15 g	15 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	48 g	48 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	35 g	35 g
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	3,6 g	3,6 g
Sal	0,00 g	0,00 g
Sodio	-	-
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)	12	21	30
- Masa (g)		21	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	22	32	42
Ancho (mm)	23	25	27
Alto (mm)	28	30	32
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 LA VARIEDAD

Olor: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD

Sabor: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD

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)	280,00	0,50	-	2,50
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	410x315x112	90x220x0	-	42x289x20
Material	KB CS	SAT+ADH	-	OPS
Grosor (mm)	5,00	-	-	-
Color (mm)	Blanco	Blanco	-	Transparente
Reciclable*	+	+	-	+

OTROS EMBALAJES

	EC62200BA	EC62200CA	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	110,00	0,70	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	299x397x50	0x0x0	-	-	-	-	-
Material	KB CS	ALUMINIO	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	3,00	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Amarillo	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

154

Peso neto (kg)

3

Peso bruto (kg)

3,6

Palet

Cajas/capa

6

Capas

13

Total cajas

78

Peso (kg)

306

Altura (m)

1,61

Tipo palet

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.