

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 62950  
**Denominación comercial:** CRÊPE BOMBÓN 80G  
**Denominación legal:** Producto ultracongelado  
**Código EAN caja:** 8424465629507  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:**

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 548 días  
**Vida útil secundaria:** 1 día 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: 180 °C  
3 - 4 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Calentar en microondas 15-20 segundos a 600w. Freír durante 3-4 minutos a 180°C.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Crêpe (38%): Harina de trigo (GLUTEN), azúcar, mantequilla (LECHE), aceite de girasol, HUEVO líquido pasteurizado, proteína de la LECHE, sal, clara de HUEVO líquida pasteurizada, aroma natural de vainilla, agua, gelificantes (E407 y E410), dextrosa y antioxidante (E331). Relleno (62%): Crema de chocolate 53%\*, azúcar, cacao desgrasado en polvo, aceite de girasol, pasta de AVELLANA, emulgente (E322, contieneSOJA), aroma natural de vainilla!, agua, azúcar, almidón modificado de patata, proteína de la LECHE, sal, gelificantes (E401 y E516), estabilizantes (E339 y E450), espesantes (E412 y E415). Contenido en cacao:12%\*. \* Porcentaje calculado sobre el relleno.

**Puede contener trazas de:** Mostaza

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	X	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	X	-
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	X	-
Almendras	-	-
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 <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1420 kJ	-
	340 kcal	-
<b>Grasas</b>	16 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,5 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	42 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	26 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	-	-
<b>Proteínas</b>	6,9 g	-
<b>Sal</b>	0,60 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	240 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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
<b>Peso (g)</b>	76	80	84
- Masa (g)		30	
- Relleno (g)		50	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	199	200	201
<b>Ancho (mm)</b>	30	30	30
<b>Alto (mm)</b>	20	20	20
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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:** Crepe amarillo-marrón. Relleno oscuro color chocolate.

**Olor:** Dulce.

**Sabor:** Crepe dulce rellena de crema sabor a chocolate con avellanas

**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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	10e5 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	10 ufc/g	-
<b><i>Estafilococcus coagulasa +</i></b>	1	-	10 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	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)	164,00	2,90	-	13,50
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	300x235x105	300x110x0	-	285x210x20
Material	KB CS	SAT+ADH	-	EPS
Grosor (mm)	4,00	1,00	-	6,00
Color (mm)	Marrón	Blanco	-	Blanco
Reciclable*	+	+	-	+

### OTROS EMBALAJES

	EC62950BA	EC62950S	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	13,50	2,50	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	285x210x20	27x19x0	-	-	-	-	-
Material	EPS	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	6,00	1,00	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## &gt; PALETIZADO

**Caja**

**Unidades**

28

**Peso neto (kg)**

2,24

**Peso bruto (kg)**

2,47

**Palet**

**Cajas/capa**

13

**Capas**

17

**Total cajas**

221

**Peso (kg)**

571

**Altura (m)**

1,94

**Tipo palet**

Pallet Chep 80x120 Md

**IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN**

## &gt; CERTIFICACIONES:

## &gt; 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.