

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 63022

Denominación comercial: BRAZO BOMBÓN CRUNCH

Denominación legal: Bizcocho enrollado con preparado de avellana y cacao ultracongelado

Código EAN caja: 8424465630220

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465906936

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: -

*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: 90 - 120 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar las porciones juntas 90-120 min a temperatura ambiente o 12h en nevera. Descongelar las porciones por separado 70-90 min a temperatura ambiente o 6h en nevera. Una vez descongelado conservar en nevera hasta un máximo de 3 días.

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

› LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Preparado AVELLANA y cacao (26%) (crema de AVELLANA (50%) (azúcar, aceite vegetal (colza), lactosa (LECHE), AVELLANA (4%), suero de LECHE e n polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente (E322 (SOJA)), aroma natural de vainilla), crema de AVELLANA y cacao (20%) (azúcar, aceite vegetal (colza), AVELLANA (2%), cacao magro en polvo (2%), LECHE desnatada en polvo, suero de LECHE en polvo, emulgente (E322 (SOJA)), aroma natural de vainilla), galleta crujiente (harina de TRIGO, azúcar, harin a de malta de CEBADA, yema de HUEVO pasteurizada, LECHE en polvo, proteína de LECHE, mantequilla (LECHE), sal, antioxidante (E300), aroma de vainilla)), pasta de praline AVELLANA (2%) (azúcar, AVELLANA (5%)(AVELLANA tostada, aceite AVELLANA)), nata (nata (LECHE), estabilizante (E407)) , bizcocho con cacao (HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, cacao desgrasado en polvo, LECHE desnatada en polvo, maltodextrina, preparado para emulsionar (jarabe de glucosa, emulgentes (E472b, E472a), LECHE desnatada en polvo), gasificante (E500ii), sal), cobertura especial con grasa vegetal (10%)(azúcar, cacao desgrasado en polvo (20%), aceites vegetales (girasol,palma), grasa vegetal (palma), grasas vegetales totalmente hidrogenada s (palmiste, palma), pasta de AVELLANAS (4%), LECHE desnatada en polvo, emulgente (E322), aroma) , LECHE uht entera, azúcar, praliné de AVELLANA (AVELLANA (50%), azúcar, emulgente (E322 (SOJA)), aroma de vainilla natural), jarabe de glucosa, cobertura con chocolate (habas de cacao, azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgentes (E322 (girasol), E476), extracto natural de vainilla), crocanti de AVELLAN A (azúcar, AVELLANA) , yema de HUEVO líquida pasteurizada, almidon d e maiz, gelatina de cerdo.

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

› SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	X	-
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	-	-
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	1702 kJ	-
	412 kcal	-
Grasas	24 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	11 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	4,4 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	1,5 g	-
- ácidos grasos trans	0,09 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	42 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	34 g	-
Fibra Alimentaria	1,6 g	-
Proteínas	5,1 g	-
Sal	0,52 g	0,00 g
Sodio	-	-
Colesterol	39 mg	-

*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)	370	400	430
- Masa (g)		400	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	155	155	155
Ancho (mm)	80	80	80
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: Marrón

Olor: Característico de bizcocho enrollado sabor cacao

Sabor: Característico de bizcocho enrollado sabor cacao

Aspecto: Bizcocho enrollado sabor cacao

*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	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococcus coagulasa +</i>	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	-	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	<1,0e2 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)	122,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	522x198x76	-	-	-
Medidas externas (mm)	537x201x77	-	-	-
Material	KM CS	-	-	-
Grosor (mm)	3,00	-	-	-
Color (mm)	Marrón	-	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	816276	816120	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	79,60	6,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	455x230x0	135x280x0	-	-	-	-	-
Material	CAR+PLS	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,90	0,07	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
5	2	2,6

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
7	24	168	462	2	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.