

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 63462

Denominación comercial: MOCHI CHEESCAKE FRAMBUESA (4Bx10U)

Denominación legal: Masa de arroz "mochi" sabor frambuesa relleno de queso blanco y frambuesa ultracongelada

Código EAN caja: 8424465634624

Código EAN pack: 8424465906646

Código EAN unitario: 8424465906684

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 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 - 6 horas en refrigeración

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar el producto en nevera durante 3-4 horas. Una vez descongelado, mantener en refrigeración un máximo de 1 día.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: QUESO blanco pasteurizado extragrasso (24%)(suero de mantequilla (LECHE), LECHE, nata pasteurizada de vaca (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E412), conservador (E200), fermentos lacteos), azúcar, agua, harina de arroz(11%), nata (nata (LECHE), estabilizante (E407)), clara de HUEVO pasteurizada (huevos de gallina criados en suelo), yema de HUEVO pasteurizada (huevos de gallina criados en suelo), YOGUR pasteurizado después de la fermentación (nata (LECHE), LECHE de vaca, proteínas de LECHE, fermentos lácticos), pure de frambuesa(2%), pasta frambuesa (1. 5%)(jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, pulpa de frambuesa (15%), acidulante (E330), alcohol, concentrado de saúco, almidón, aroma natural), almidón de maíz, trehalosa, gelatina de cerdo, frambuesa liofilizada en polvo(0. 1%), corrector de acidez (E331), preparado espesante (fibra vegetal (TRIGO, exento de GLUTEN), espesante (E415)), sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), almidón de tapioca.

Puede contener trazas de: Gluten, crustáceos, pescado, soja, frutos de cáscara (almendras, nueces), apio, mostaza, sésamo, moluscos.

> 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	-	X
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	-	-
Nueces	-	X

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
Mostaza y productos derivados	-	X
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	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	X

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	993 kJ	-
	237 kcal	-
Grasas	10 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	6,1 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	32 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	22 g	-
Fibra Alimentaria	0,9 g	-
Proteínas	4,0 g	-
Sal	0,40 g	0,00 g
Sodio	168 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)	46	46	46
- Masa (g)		46	
- 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: Rosa

Olor: Característico de mochi sabor frambuesa de queso blanco y frambuesa

Sabor: Característico de mochi sabor frambuesa de queso blanco y frambuesa

Aspecto: Mochi sabor frambuesa de queso blanco y frambuesa

*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	-	-	<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)	243,00	-	2,00	7,00
Medidas internas (mm)	345x310x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	351x316x122	-	0x50x0	650x0x400
Material	KM CS	-	PP	PEAD
Grosor (mm)	3,00	-	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

OTROS EMBALAJES

	816117	816017	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	4,00	72,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	150x160x0	341x278x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CAR+PLS	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,90	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

40

Peso neto (kg)

1,84

Peso bruto (kg)

2,28

Palet



Cajas/capa

6

Capas

16

Total cajas

96

Peso (kg)

244

Altura (m)

2,1

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.