EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 63463
Denominación comercial: MOCHI MARACUYA CARAMELO (4Bx10U)
Denominación legal: Masa de arroz "mochi" sabor maracuyá rellenda de preparado con maracuyá y preparado sabor caramelo ultracongelado
Código EAN caja: 8424465634631
Código EAN pack: 8424465906639
Código EAN unitario: 8424465906677

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 1 dia 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 ºC. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 3 - 4 horas en refrigeración
Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar el producto en nevera durante 3-4 horas. Una vez decongelado, 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: Producto pasteurizado con grasa vegetal para montar (LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), nata (LECHE), azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, humectante (E420), proteínas de la LECHE, emulgentes (E472b, E435, E475), estabilizantes (E331, E410, E407), colorante (E160a)), agua, harina de arroz (16%), azúcar, preparado con maracuyá (5.5%) (jarabe de glucosa, concentrado de maracuyá (20%), azúcar, concentrado de limón, agua, aroma natural, concentrado de zanahoria, fibra cítrica), preparado de caramelo (4%) (jarab e de glucosa, LECHE desnatada condensada azucarada (LECHE desnatada, azúcar), agua, azúcar, aceite de palma, almidón modificado (E1442), emulgente (E471), lecitina de SOJA (E322), aroma natural, sal, conservador (E202), gelificante (E440), acidulante (E334)), trehalosa, corrector de acidez (E331), almidón de tapioca.

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

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	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	-	X
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	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	X

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1089 kJ	-
	262 kcal	-
Grasas	13 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	11 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	34 g	-
de los cuales:		
- azúcares	21 g	-
Fibra Alimentaria	0,8 g	-
Proteínas	1,9 g	-
Sal	0,07 g	0,00 g
Sodio	28 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)	34	34	34
- Masa (g)		34	
- 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: Amarillo
Olor: Característico de mochi sabor maracuyá y caramelo
Sabor: Característico de mochi sabor maracuyá y caramelo
Aspecto: Mochi sabor maracuyá y caramelo

**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	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	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	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
40	1,36	1,8

Palet

Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	16	96	198	2,1	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.