

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 63734

Denominación comercial: MINI BRAZO SACHER (12u)

Denominación legal: Bizcocho sabor cacao relleno de confitura de frambuesa 55,5% ultracongelado

Código EAN caja: 8424465637342

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465969559

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 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: 45 - 60 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 45- 60 minutos a temperatura ambiente o 3 horas 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: Confitura de frambuesa 55. 5%(jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, concentrado de frambuesa, semillas de frambuesa, gelificante (E440), concentrado de rábano, manzana y grosella negra, acidulantes (E330), correctores de acidez (E331iii, E333iii), extracto de pimentón, conservador (E202), aroma natural), bizcocho sabor cacao (HUEVO líquido entero pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, agua, jarabe de glucos a y fructosa, cacao, emulgentes (E422, E471, E477), estabilizante (E415), gasificantes (E450, E500), sal, conservadpr (E200)) , cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, cacao desgrasado en polvo 20%, aceites vegetales (palma, nabina), grasa vegetal (palma), grasas vegetale s totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), pasta de AVELLANAS 4%, LECHE desnatada en polvo, emulgente (E322), aroma), agua, azúcar, frambuesa liofilizada, canela, conservador (E200).

Puede contener trazas de: Soja, 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	-	-
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	1442 kJ	1445 kJ
	342 kcal	343 kcal
Grasas	8,6 g	8,6 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	3,6 g	3,5 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	62 g	62 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	51 g	51 g
Fibra Alimentaria	2,1 g	2,1 g
Proteínas	3,1 g	3,3 g
Sal	0,23 g	0,23 g
Sodio	92 mg	92 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)	100	110	120
- Masa (g)		110	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	100	110	120
Ancho (mm)	35	45	55
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: -

Olor: -

Sabor: -

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	-	-	-	-
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)	138,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	390x299x71	-	-	0,04
Medidas externas (mm)	407x302x73	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-
Grosor (mm)	4,20	-	-	-
Color (mm)	Marrón	-	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	816120	815001	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	51,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	320x225x30	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	375x272x40	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PET	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,25	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

12

Peso neto (kg)

1,32

Peso bruto (kg)

1,85

Palet

Cajas/capa

6

Capas

18

Total cajas

108

Peso (kg)

225

Altura (m)

1,46

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.