

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 66234

Denominación comercial: PLANCHA CACAO/CREMA PRECORTADA (21u)

Denominación legal: Tarta de galletas de cacao rellenas de crema sabor vainilla (18%) ultracongelada

Código EAN caja: 8424465662344

Código EAN pack: 8424465932348

Código EAN unitario: 8424465932355

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: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar el producto a temperatura ambiente durante 2-3 horas o a 0°C/+4°C de un día para otro. Una sola porción: Dejar el producto a temperatura ambiente durante aproximadamente 15 minutos para proceder a su manipulado, el tiempo aproximado de total descongelación es 30 minutos.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Nata (nata (LECHE), estabilizante (E407)), galletas de cacao rellenas de crema sabor vainilla (harina de TRIGO, crema sabor vainilla (azúcar, aceite vegetal (girasol), almidón de TRIGO, emulgente (E322 (girasol), aroma), azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, gasificantes (E500, E503), sal, suero de LECHE en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, aroma, emulgente (E322(girasol))), QUESO crema (LECHE, sal, fermentos lácteos, cuajo, espesante (E412), conservador (E202)), crema con cacao (azúcar, grasa vegetal (nuez de coco, girasol, colza) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo, emulgente (E322 (SOJA)), aroma natural de vainilla, aroma natural), bizcocho sabor cacao (harina de TRIGO, HUEVO líquido entero pasteurizado, azúcar, agua, cacao, emulgentes (E471, E477), gasificantes (E450, E500), estabilizantes (E412, E415), sal, conservador (E200)), azúcar, agua, preparado gelificante (azúcar, gelatina bovina), conservador (E200), canela.

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

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS 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	1558 kJ	1558 kJ
	373 kcal	373 kcal
Grasas	23 g	23 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	12 g	12 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	37 g	37 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	27 g	27 g
Fibra Alimentaria	1,2 g	1,2 g
Proteínas	4,0 g	4,0 g
Sal	0,73 g	0,73 g
Sodio	292 mg	292 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)	104	109	114
- Masa (g)		109	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	85	85	85
Ancho (mm)	45	45	45
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: Capa de queso y galletas de cacao rellenas de sabor vainilla y recubierta de crema de cacao

Olor: Característico de tarta de galletas de cacao rellenas de crema sabor vainilla

Sabor: Característico de tarta de galletas de cacao rellenas de crema sabor vainilla

Aspecto: Tarta de galletas de cacao rellenas de crema sabor vainilla

*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>Estafilococos 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)	3,00	-	-	-
Color (mm)	Marrón	-	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	816120	816017	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	72,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	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)
21	2,3	2,7

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	18	108	317	1,46	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.