

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 66254

Denominación comercial: PLANCHA NATA/FRESA PRECORTADA (21u)

Denominación legal: Tarta de nata (6,5%) y fresas (29%) ultracongelada

Código EAN caja: 8424465662542

Código EAN pack: 8424465932300

Código EAN unitario: 8424465932317

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: 6 - 7 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar el producto 6 / 7 horas a temperatura ambiente o en frío positivo (0°C/+4°C) de un día para otro. Una sola porción: Dejar descongelar el producto durante 30 minutos aprox a temperatura ambiente.

**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)), fresas, bizcocho (harina de TRIGO, HUEVO líquido entero pasteurizado, azúcar, agua, emulgentes (E471, E477), gasificantes (E450, E500), estabilizantes (E412, E415), sal, conservador (E200)), crema aromatizada de fresa (10. 5%)(jarabe de glucosa y fructosa, fresa (20%), agua, almidón modificado, azúcar, conservador (E202), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorantes (E120, E100)), agua, estabilizante para nata con fresas liofilizadas (azúcar, dextrosa, gelatina, acidulante (E330), colorante (E162), fresa troceada liofilizada, espesante (E415), aroma, sal), azúcar, preparado alimenticio gelificante (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificante (E440), correctores de acidez (E330, E331), conservador (E202), aroma, colorantes (E160a, E150d, E160c)), conservador (E200), canela.

Puede contener trazas de: Soja, frutos de cáscara (almendras, avellanas, 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 | 888 kJ | 888 kJ |
| | 212 kcal | 212 kcal |
| Grasas | 11 g | 11 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 8,7 g | 8,7 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 26 g | 26 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 21 g | 21 g |
| Fibra Alimentaria | 0,8 g | 0,8 g |
| Proteínas | 1,9 g | 1,9 g |
| Sal | 0,19 g | 0,19 g |
| Sodio | 76 mg | 76 mg |
| Colesterol | 0,0 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) | 95 | 100 | 105 |
| - Masa (g) | | 100 | |
| - 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: Característico del producto (bizcocho, nata y fresas)

Olor: Característico de tarta sabor nata con fresas

Sabor: Característico de tarta sabor nata con fresas

Aspecto: Tarta sabor nata con fresas

*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) | 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

21

Peso neto (kg)

2,1

Peso bruto (kg)

2,5

Palet



Cajas/capa

6

Capas

18

Total cajas

108

Peso (kg)

295

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.