

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 66285

Denominación comercial: BROWNIE CACAO Y FRAMBUESA SIN GLUTEN (2u)

Denominación legal: Producto ultracongelado

Código EAN caja: 8424465662856

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465968118

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días

Vida útil secundaria: 2 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 $-18,0^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 6 horas en refrigeración

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C . Una vez descongelado no volver a congelar. Descongelar sin embalaje durante 6 horas en refrigeración, a temperatura ambiente 3 horas. Consumir en 48 horas una vez descongelado. Contiene 12 porciones.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, HUEVO entero pasteurizado, chocolate con LECHE (azúcar, pastade cacao, manteca de cacao, mantequilla clarificada (LECHE), cacao desgrasado en polvo, emulgente ((E322)) (11%), frambuesas (9%), aceite vegetal (nabina), remolacha (7%), almidón de maíz, harina de arroz pregelatinizado, cacao desgrasado (3%), semillas de girasol (2%), AVELLANAS (2%), ALMENDRAS (2%), semillas de calabaza (2%), emulgentes (E471, E475), aroma natural, gasificantes (E341, E450, E500), almidón modificado, gelificante (E440), acidulante (E330), sal, correctores de acidez (E331, E332, E509), jarabe de glucosa.

Puede contener trazas de: Frutos de cáscara, apio, cacahuetes y soja

> 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)		
Trigo	-	-
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	-	X
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	-	X
Nueces de Brasil	-	X
Pistachos	-	X
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
Apio y productos derivados	-	X
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	1552 kJ	1552 kJ
	371 kcal	371 kcal
Grasas	19 g	19 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,3 g	4,3 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	0,2 g	0,2 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	44 g	44 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	34 g	34 g
Fibra Alimentaria	4,0 g	4,0 g
Proteínas	5,1 g	5,1 g
Sal	0,18 g	0,18 g
Sodio	72 mg	72 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)	1050	1050	1050
- Masa (g)		1050	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	280	280	280
Ancho (mm)	20	20	20
Alto (mm)	190	190	190

Peso aproximado producto cocido 1050 g

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	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<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>	5	-	*	-

*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)	245,00	1,73	-	-
Medidas internas (mm)	312x221x107	-	-	-
Medidas externas (mm)	317x226x117	165x193x1	-	-
Material	KM CD	SAT+ADH	-	-
Grosor (mm)	5,00	0,50	-	-
Color (mm)	Blanco	Blanco	-	-
Reciclable*	+	+	-	-

> OTROS EMBALAJES

	EC66285P	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	91,70	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	209x47x296	-	-	-	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	1,55	-	-	-	-	-	-
Color	Negro	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
2	2,1	2,62

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
12	14	168	464	1,79	-

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

- Gluten Free

> 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.