

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 67583

Denominación comercial: PLUMCAKE DE LIMON AA

Denominación legal: Pastel con tofu (20%) y limón con piel confitado (4,5%) horneado descongelado

Código EAN caja: 8424465675832

Código EAN pack: 8424465903690

Código EAN unitario: 8424465920499

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 7 días a temperatura ambiente

**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: 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 3 horas. Una vez descongelado consumir en un plazo máximo de 7 días conservado a temperatura ambiente con protección (bolsa o vitrina).

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Tofu (agua, SOJA (16%), gelificante: Nigari (cloruro magnésico)), harina de TRIGO acondicionada (harina de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E920)), azúcar, azúcar en polvo (azúcar, antiaglomerante (E551)), aceite vegetal (girasol), producto fermentado a base de SOJA con calcio y vitaminas añadidas (base de SOJA (agua, habas de SOJA descascarilladas), azúcar, estabilizante (E440), citrato tricálcico, correctores de acidez (E331, E330), aroma natural, sal marina, antioxidantes (E306, E304), vitaminas (B12, D2), fermentos (S. thermophilus, L. bulgaricus)), limón con piel confitado (limón, azúcar, zumo de limón, agua, aceite esencial de limón, acidulante (E330), conservador (E202)), agua, levadura química en polvo (gasificantes (E450i, E500ii), harina de TRIGO, corrector de acidez (E500i), antiaglomerante (E516)), ralladura de limón, sal (sal refinada, antiaglomerante (E535)), espesante (E412), acidulante (E330).

Puede contener trazas de: LECHE, HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
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	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
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	1333 kJ	-
	317 kcal	-
Grasas	11 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,6 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	48 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	33 g	-
Fibra Alimentaria	1,2 g	-
Proteínas	5,9 g	-
Sal	1,4 g	0,00 g
Sodio	560 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)	405	415	425
- Masa (g)		415	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	200	215	230
Ancho (mm)	45	55	65
Alto (mm)	55	60	65
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 de bizcocho

Olor: Característico de bizcocho

Sabor: Característico de bizcocho

Aspecto: Característico de bizcocho

*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	-	-	*

*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)	195,00	3,48	2,00	16,00
Medidas internas (mm)	450x230x75	-	-	-
Medidas externas (mm)	455x235x83	140x167x140	0x50x0	950x0x600
Material	KM CD	PAPEL	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,20	0,13	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	816250	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	5,60	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	320x0x450	-	-	-	-	-
Material	-	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
5	2,08	2,4

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
7	18	126	327	1,64	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.