

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 68732

Denominación comercial: AMERICAN CARROT CAKE (1u)

Denominación legal: Producto de pastelería ultracongelada. Tarta de bizcocho con zanahoria

Código EAN caja: 8424465687323

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465948158

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: 24 horas en refrigeración

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar el producto en frío positivo (0°C/+4°C) de un día para otro. Se recomienda retirar la cinta de acetato antes de la descongelación. Una vez descongelado mantener siempre en vitrina acondicionada o frigorífico, durante un plazo máximo de 3 días.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Bizcocho con zanahoria (44%)(azúcar, harina de TRIGO, HUEVO líquido pasteurizado, aceite de girasol, zanahoria (7%), agua, NUECES, humectante (E420), suero de LECHE en polvo, humectante (E422), gasificante (E450), dextrosa, almidón de TRIGO pregelatinizado, preparado para emulsionar (harina de arroz, emulgentes (E475, E433)), gasificante (E500), estabilizante (E415), canela, sal, estabilizante (E412), clavo molido, nuez moscada molida, colorante (E160a), aroma), preparado con aceites vegetales (suero de mantequilla (LECHE) dulce, aceites vegetales (palma, coco, nabina), aceite vegetal de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes (E472b, E435, E433), aroma natural, estabilizante (E407), colorante (E160a)), agua, azúcar en polvo con grasa vegetal (azúcar, preparado a base de grasa de coco (grasa vegetal (coco refinado), jarabe de glucosa, proteínas de LECHE, estabilizante (E451), antiaglomerante (E551)), antiaglomerante (E551)), azúcar, LECHE desnatada pasteurizada en polvo, NUECES, uvas pasas (uvas pasas, aceite de girasol), cobertura chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE desnatada en polvo, materia grasa láctea (LECHE), emulgente (E322 (SOJA)), aroma natural de vainilla, aroma), aroma, canela, conservador (E200).

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

> 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	-	-
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	1489 kJ	-
	357 kcal	-
Grasas	22 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	10 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	35 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	25 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	-
Proteínas	4,4 g	-
Sal	0,46 g	0,00 g
Sodio	184 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)	1234	1254	1274
- Masa (g)		1254	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	230	240	250
Ancho (mm)	-	-	-
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 de tarta de bizcocho de zanahoria

Olor: Característico a tarta de bizcocho de zanahoria

Sabor: Característico a tarta de bizcocho de zanahoria

Aspecto: Tarta de bizcocho de zanahoria

*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)	204,00	3,48	-	-
Medidas internas (mm)	260x259x97	-	-	-
Medidas externas (mm)	267x266x100	140x167x140	-	-
Material	KM CD	PAPEL	-	-
Grosor (mm)	4,20	0,13	-	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	-	-
Reciclable*	+	-	-	-

OTROS EMBALAJES

	-	815050	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	7,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	240x240x4	-	-	-	-	-
Material	-	EPS	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	4,00	-	-	-	-	-
Color	-	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
1	1,25	1,52

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
12	18	216	353	1,95	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.