

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 62950

Denominación comercial: CRÊPE BOMBÓN 80G

Denominación legal: Producto ultracongelado

Código EAN caja: 8424465629507

Código EAN pack:

Código EAN unitario:

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 548 días

Vida útil secundaria: 1 dia 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: -

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

3 - 4 minutos

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Calentar en microondas 15-20 segundos a 600w. Freír durante 3-4 minutos a 180°C.

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

› LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Crêpe (38%): Harina de trigo (GLUTEN), azúcar, mantequilla (LECHE), aceite de girasol, HUEVO líquido pasteurizado, proteína de la LECHE, sal, clara de HUEVO líquida pasteurizada, aroma natural de vainilla, agua, gelificantes (E407 y E410), dextrosa y antioxidante (E331). Relleno (62%): Crema de chocolate 53%*, azúcar, cacao desgrasado en polvo, aceite de girasol, pasta de AVELLANA, emulgente (E322, contiene SOJA), aroma natural de vainilla!, agua, azúcar, almidón modificado de patata, proteína de la LECHE, sal, gelificantes (E401 y E516), estabilizantes (E339 y E450), espesantes (E412 y E415). Contenido en cacao: 12%*. * Porcentaje calculado sobre el relleno.

Puede contener trazas de: Mostaza

› SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	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	-	-
Cacahuates y productos a base de cacahuates	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	X	-
Almendras	-	-
Avellanas	X	-
Nueces	-	-

	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	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1420 kJ 340 kcal	-
Grasas	16 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	4,5 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	42 g	-
de los cuales:		
- azúcares	26 g	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	6,9 g	-
Sal	0,60 g	0,00 g
Sodio	240 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)	76	80	84
- Masa (g)		30	
- Relleno (g)		50	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	199	200	201
Ancho (mm)	30	30	30
Alto (mm)	20	20	20
Peso aproximado producto cocido	-		Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

► CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Crepe amarillo-marrón. Relleno oscuro color chocolate.

Olor: Dulce.

Sabor: Crepe dulce rellena de crema sabor a chocolate con avellanas

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	-	1,0e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	1,0e1 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)	164,00	2,90	-	13,50
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	300x235x105	300x110x0	-	285x210x20
Material	KB CS	SAT+ADH	-	EPS
Grosor (mm)	4,00	1,00	-	6,00
Color (mm)	Marrón	Blanco	-	Blanco
Recicitable*	+	+	-	+

> OTROS EMBALAJES

	EC62950BA	EC62950S	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	13,50	2,50	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	285x210x20	27x19x0	-	-	-	-	-	-
Material	EPS	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	6,00	1,00	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-	-
Recicitable*	S	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



> PALETIZADO

Caja



	Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
	28	2,24	2,47

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
13	17	221	571	1,94	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.

