

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 día 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, contieneSOJA), 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 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	-	-
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 terminos de SO ₂	-	-
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 poliinsaturados	-	-
- 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.

► CARACTERÍSTICAS 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	-
Escherichia coli	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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
Reciclable*	+	+	-	+

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	-	-	-	-	-
Reciclable*	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.