



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12103****REPOSTERIA FINA (10 VARIEDADES)**

FÓRMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Chocolate de cobertura[Azúcar, pasta cacao, manteca cacao, emulgente(lecitina **soja**), aroma natural vainilla], preparado **Nata**[**Nata**, **leche** desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada(palmiste), glucosa, proteínas **leche**, emulgente (E472b, E435, E475), estabilizante (E410, E407, E331iii)], preparado **lácteo** [Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada(palmiste, palma), **nata**, **leche** desnatada, glucosa, proteínas **leche**, emulgente (E472b, E472e, lecitina **soja**), estabilizante(E460i, E466), sal, colorante(E160aii)], cobertura chocolate suculento[Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada(palma), cacao desgrasado polvo, emulgente(E322, E492), aroma], azúcar, **leche**, agua, bizcocho[**Huevo**, harina de **trigo**, azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente(E477, E471), estabilizante(E470a, E415), gasificante (E450i, E500ii), almidón, sal, conservador(E200)], **nata** ligera, coco, brillo pastelero[Jarabe glucosa, azúcar, agua, gelificante (E440i, E440ii, E407, E415, E401), acidulante (E330), conservador(E202), corrector acidez(E331iii, E341iii)], chocolate blanco suculento[Azúcar, aceite y grasa vegetal (girasol, palma), grasa vegetal totalmente hidrogenada(palma), suero de **leche** polvo, **lactosa**, almidón, emulgente(E322, E476), aroma], jarabe glucosa, preparado estabilizante[Azúcar, suero de **leche** polvo, dextrosa, gelatina, jarabe glucosa, almidón, sal], bizcocho cacao[Harina de **trigo**, **huevo**, azúcar, agua, cacao, emulgente(E422, E471, E477), estabilizante(E470a, E412, E415), gasificante(E450ii, E500ii), almidón, sal, conservador(E200)], relleno de limón[Agua, azúcar, jarabe de glucosa, almidón, jugo de limón concentrado, corrector acidez(E331iii, E330), conservador(E202), colorante(E161b, E101), aromas], crema blanca[Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste) y totalmente hidrogenada(palma), aceite vegetal(girasol, palma, soja, colza), **leche** entera polvo, grasa vegetal(palma), suero de **leche** polvo, emulgente (E322, E492, lecitina de **soja**), aroma, antioxidante(E306, E304i)], **almendras**, **avellanas**, polvo cacao[Cacao desgrasado polvo, dextrosa, almidón, azúcar, grasa vegetal(palma), aroma], crema **mantequilla** [Aceites y grasas vegetales(palma, palma totalmente hidrogenado, colza, coco), agua, grasa de **mantequilla** (**Leche**), emulgente(E322, E471), sal, conservador(E202), acidulante(E330), aromas, colorante(E160a)], chocolate blanco[Azúcar, **leche** entera polvo, manteca cacao, emulgente(lecitina **soja**), aroma natural vainilla], mermelada de arándanos[Arándanos, azúcar, agua, estabilizante (E440ii, E410), almidón, corrector acidez(E330, E450i, E341iii), concentrado de vegetales(zanahoria, hibisco), conservador (E202), aromas], **nueces**, relleno de naranja[Agua, azúcar, jarabe glucosa, almidón, pulpa de naranja concentrada, acidulante(E330), conservador (E202), colorante(E160c), aroma], yema confitada[Azúcar, **huevo**, jarabe de glucosa, almidones, cremor tártaro, colorante(E160b), conservador(E202)], praline **avellana** [Azúcar, pasta **avellana**, aceites vegetales(girasol, palma), grasa vegetal totalmente hidrogenada(palma), emulgente (E322), antioxidante(E306)], pasta tiramisú[Mascarpone(crema **leche** pasteurizada, corrector acidez(E330)), azúcar, yema **huevo**, **leche** entera pasteurizada, alcohol etílico, café liofilizado, aromas, extracto alcohólico de vaina de vainilla, colorante(E150d)], pasta plátano[Azúcar, jarabe glucosa, plátano, agua, concentrado de frutas y vegetales(cártamo, limón, manzana, zanahoria, calabaza), corrector de acidez(E330, E450i, E341iii), estabilizante (E440ii, E410), aroma, antioxidante(E-300)], aroma de naranja[Agua, jarabe glucosa, aceite natural de naranja, glicerol, espesante(E415), conservador (E202), colorante(E100, E160e), acidulante(E330)], crema cacao[Azúcar, grasa vegetal(palma, girasol), cacao desgrasado polvo, pasta **avellana**, emulgente (lecitina **soja**), aroma vainillina], flan polvo[Azúcar, almidón, estabilizante(E407, E410), aroma, colorante(E160a, E160c)], aroma de limón[Dextrosa, acidulante(E330), aceite vegetal totalmente hidrogenado(coco), glucosa deshidratada, estabilizante(E410, E407, E412, E466), emulgente(E472a), proteína **leche**, aromas], aroma de yogur [Dextrosa, maltodextrina, **yogurt** liofilizado, acidulante(E270, E330), aroma], preparado

Posibles alegaciones

gelificante[Gelificante(E407, E410, E508), azúcar, corrector acidez(E332ii)], cremor tartaro. Puede contener trazas de **CACAHUETES, SÉSAMO**.

KILOS/CAJA

1,5

PARTIDA ARANCELARIA

I.V.A.

10 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS

ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
HORNEADO	20 ± 1,7			25 ± 3	35 ± 8	30 ± 2	



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12103****REPOSTERIA FINA (10 VARIEDADES)****CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO**

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET		CAJAS PISO
ANÓNIMA	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	198	33		6
	0	0	0	DIMENSIONES PALET			
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
EN BLISTER CON TAPA DE PLÁSTICO				1200	800	1800	419
EAN13	8425514121034			DUN14 (CAJA)	18425514121031		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO	270 días	Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
---------------------	----------	---

MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
240	---	---	---

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12103****REPOSTERIA FINA (10 VARIEDADES)**

NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	HORNEADO	PARÁMETROS	CONGELADO
VALOR ENERGÉTICO	1524.8 Kj/365 Kcal	Enterobacterias	<= 10E2 ufc/g
GRASAS	21.5 g	E. Coli	Ausencia / g
De las cuales: SATURADAS	15.9 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS		Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS		Listeria monocitógenes	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	38.7 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	26.1 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
FIBRA ALIMENTARIA		PARÁMETROS	CONGELADO
PROTEÍNAS	4.2 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	<= 4 ppb
SAL	0.1 g	AFLATOXINA B1	<= 2 ppb
HUMEDAD		DEOXINIVALENOL	<= 500 ppb
CENIZAS		ZEARALENONA	<= 50 ppb
		OCRATOXINA A	<= 3 ppb

DECLARACIÓN ALERGENOS	
Según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y el Real Decreto 1164/2005	Presencia en el producto (+) Ausencia en el producto (-) Puede contener trazas (Trazas)
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	+
Crústaceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevos.	+
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	TRAZAS
Soja y productos a base de soja.	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	+
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	+
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	TRAZAS
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en términos de SO2 total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

Elaborado por departamento de Calidad	
Revisado por Directora I+D	Aprobado por Directora Marketing
	