

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA TORRIJA CARAMELIZADA DE BRIOCHE Y YEMA	Fecha: 23/10/14 Revisión: 06 Pág.: 1
------------------------------	--	---

1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

CASA ECEIZA S. L.
Polig. Irurzubi Nº 2 N-130 Km.58 20490 LIZARTZA
Tel: 943 67 13 99 Fax: 943 67 28 11 www.casaeceiza.com
RSI 20.30386/SS

2.- DESCRIPCION DEL PRODUCTO

TORRIJA CARAMELIZADA DE BRIOCHE Y YEMA

REFERENCIA: 0168

CÓDIGO DE BARRAS: 8 429 360 001687

• LISTA DE INGREDIENTES

Brioche (30,6%)(harina de **trigo**, agua, **huevos** frescos, azúcar, aceite vegetal, licores de kirsch (alcohol, kirsch, aroma), emulsionante: E471,E475,E481, levadura, sal, aroma naturales, espesante: goma tara, harina de **centeno**, polvo de lactoserum (**leche**), germen de **trigo**, colorante E160a, conservante:E-200), nata pasteurizada (**leche**), **leche** entera, azúcar, yema pasteurizada(4,4%) (**huevo**), humectante: sorbitol, canela en polvo, sal y conservante sorbato potásico.

Se elabora en una fábrica que utiliza gluten, soja, huevo, derivados lácteos, frutos secos, cacahuete y sésamo.

USO ESPERADO: No apto para los alérgicos a los alérgenos que se mencionan.

Producto libre de organismos modificados genéticamente (OGMs).

• PARÁMETROS DEL PROCESO

- Hervido a 113°C
- Calentamiento a 85°C.
- Congelación en túnel hasta solidificación
- Aditivos: Sorbato potásico 0,005g /100g

• VALOR ENERGETICO Y NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	Por 100g
Valor energético	258 kcal/ 1.083 kJ
Grasas	11,2g
de las cuales saturadas	8g
Hidratos de carbono	26,8g
de los cuales azúcares	15,5g
Proteínas	4g
Sal	0,2g

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA TORRIJA CARAMELIZADA DE BRIOCHE Y YEMA	Fecha: 23/10/14 Revisión: 06 Pág.: 2
------------------------------	--	---

• **ANALISIS MICROBIOLÓGICO.**

Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

L. monocytogenes día 0	Ausencia/25g
L.monocytogenes vida útil	Ausencia/25g
Salmonella vida útil	Ausencia/25g

Criterios Microbiológicos Casa Eceiza

E. coli	Ausencia / g
Staphilococcus (ADNasa +)	Ausencia / 0,1 g
Enterobacterias	< 10 ⁵
Aerobios	< 10 ⁶
Levaduras y mohos	<5000 / g
Salmonella	Ausencia/25g

Contaminantes dentro de los límites legislados por el Reglamento (CE) 1881/2006.

• **CADUCIDAD**

14 meses a partir de la fecha de elaboración

• **CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservar en el hogar: en el frigorífico 3 días

Conservar en el congelador:

**	2 semanas
***	3 meses
****	ver fecha de consumo

• **INSTRUCCIONES DE USO**

Descongelación microondas: a 360 wat durante 2-2,3min.

Descongelación horno: a 190°C durante 10 minutos.

No se recomienda mantener el producto en el frigorífico una vez descongelado durante varios días, conviene consumir al momento.

• **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

A temperatura inferior a – 18°C.

3.- ENVASADO

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA TORRIJA CARAMELIZADA DE BRIOCHE Y YEMA	Fecha: 23/10/14 Revisión: 06 Pág.: 3
------------------------------	--	---

CONTENIDO (PESO NETO)

FORMATO INDIVIDUAL	14 X 120 G	BANDEJA DE PLASTICO Y CARTON SEPARADOR
---------------------------	------------	---

(LAS BANDEJAS Y EL CARTON SEPARADOR, SON DE USO ALIMENTARIO)

4.- LOGÍSTICA

REFERENCIA DE PRODUCTO	Torrijas en Raciones Individuales
Raciones por estuche	14
Estuches por Box	6
Dimensiones del estuche	122x122x42mm
Dimensiones del BOX	400x396x332 mm
Cajas (BOX) por capa de palet	9
Nº Capas por palet	4
Cajas (BOX) por palet	36
Estuches en el palet	216
Peso del Box	3,4 Kg
Peso del palet	122,4 Kg
Altura del palet	1,46 m

*Nota: hay que tener en cuenta que el peso del palet son unos 25Kg. que no están añadidos.