



## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Especificación

ESP 16.422 R01

15-07-2021

#### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN:

Ferrero – Porciones

CÓD. PRODUCTO:

BS102

DESCRIPCIÓN:

Pastel de chocolate húmedo con relleno a chocolate de avellana, cubierto con chocolate de avellana crujiente.



EAN-13 (UNIDAD DE CONSUMO): 560030116 870 3

GS1-128 (UNIDAD DE EXPEDICIÓN): (01) 1 560030116 870 0 (11) fecha de producion (17) fecha de caducidad (10) lote

#### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

PESO NETO:	App. 1,400 Kg/Uni	FECHA DE CADUCIDAD:	12 meses en congelación; 8 dias después descongelación
------------	-------------------	---------------------	--

FORMA:	Redondo	COLOR:	Marrón
--------	---------	--------	--------

#### INGREDIENTES:

Azúcar, harina de BLÉ, cacao en polvo, almidón de TRIGO, almidón modificado, suero de LECHE en polvo, gasificantes (E450, E500), aceite vegetal refinado (girasol), GLUTEN de trigo, sal, espesantes (E466, E412), emulgente (E481), aceite vegetal (girasol y palma), cacao fino 10-12% de manteca de cacao, AVELLANAS, LACTOSA, LECHE desnatada en polvo, emulgente (E322(SOJA)), aroma, HUEVOS, aceite vegetal (SOJA), agua, aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados, agua carbogaseificada, jarabe de glucosa y fructosa, jugo de piña a base de concentrado, corrector de la acidez (E330), conservadores (E211 y E202), esencia de piña, antioxidante (E300), edulcorante (E954), colorante natural (E160), arroz inflado y miel.

#### MODO DE CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y UTILIZACIÓN:

CONSERVACIÓN:	Mantener la temperatura a -18 ° C.
TRANSPORTE:	En un vehículo de transporte adecuado, a una temperatura ≤ -18 ° C, permitiendo una variación de ± 3 ° C.
UTILIZACIÓN:	Descongele en cuarto frío (0-5°C) durante aprox. 3 h. Una vez descongelado, no volver a congelar. Se deben tener en cuenta las buenas prácticas de higiene y consumo de los clientes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:		CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:	
Microorganismos a 30 °C <sup>(1)</sup>	≤10 <sup>5</sup> UFC/g	Desoxinivalenol <sup>(3)</sup>	<500 µg/kg
Coliformes a 30 °C <sup>(1)</sup>	≤10 <sup>3</sup> UFC/g	Zearalenona <sup>(3)</sup>	<50 µg/kg
Mohos <sup>(1)</sup>	≤10 <sup>2</sup> UFC/g		
Levaduras <sup>(1)</sup>	≤10 <sup>4</sup> UFC/g		
<i>Staphylococcus coagulase</i> positiva <sup>(1)</sup>	<10 <sup>2</sup> UFC/g		
<i>E.Coli b-glucuronidase</i> positiva <sup>(1)</sup>	<10 UFC/g		
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>(2)</sup>	<10 <sup>2</sup> UFC/g	Hidratos de Carbono, de los cuales,	45,0 g
<i>Salmonella</i> <sup>(2)</sup>	Ausência 25g	Azúcares:	24,3 g
		Proteína:	7,1 g
		Sal:	0,55 g

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100GR:

Energía:	1716 kJ / 409 Kcal
Grasa, de los cuales,	22,2 g
Saturados:	5,4 g
Hidratos de Carbono, de los cuales,	45,0 g
Azúcares:	24,3 g
Proteína:	7,1 g
Sal:	0,55 g

(1) Valores INSA; (2) Regulamento (CE) n.º 2073/2005; (3) Regulamento (CE) n.º 1881/2006.



## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Especificación

ESP 16.422 R01

15-07-2021

#### ALÉRGENOS:

Gluten.....	S	Crustáceos.....	N	Huevos.....	S	Pescado.....	N
Cacahuates.....	TR	Soja.....	S	Leche.....	S	Frutos de cáscara.....	S
Apio.....	N	Mostaza.....	N	Granos de sésamo.....	TR	Sulfitos.....	TR
Altramujes.....	N	Moluscos.....	N				

#### USO PREVISTO:

Puede ser consumido por la población en general, excepto en el caso de personas con enfermedades metabólicas asociadas con los ingredientes alergénicos presentes y en cantidades mínimas en el producto.

S – Presente; N – Ausente; Tr – Presente pero en trazas.

#### INFORMACIÓN DE EMBALAJE Y LOGÍSTICA:

MATERIAL DE EMBALAJE:		Material de embalaje 1: Envase Primario: tarta dispuesta en bandeja de cartón (dorado) y embalado en una caja de cartón ondulado. Ou Material de embalaje 2: Envase primário: placa y tapa de polietileno/poliestireno; Envase secundário: caja de cartón ondulado.	
UNI/ENV. SECUNDÁRIO:	2	MEDIDA DA ENV. SECUNDÁRIO (CXLXA):	30,5x30,5x18 (cm)
PESO LÍQUIDO DA ENV. SECUNDÁRIO:	2,800 Kg	PESO BRUTO DA ENV. SECUNDÁRIO:	3,000 Kg
ENV. SECUNDÁRIO/FILA:	8	FILAS/PALETE:	10
UNI/PALETA:	160	ENV. SECUNDÁRIO /PALETA:	80

#### DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE OMG:

Este producto no contiene ingredientes que requieran etiquetado de acuerdo con el Reglamento. (UE) n.º 1929/2003 e Reglamento (UE) n.º 1830/2003.

#### ETIQUETADO:

La denominación del alimento	La lista de Ingredientes
Los Alérgenos	Cantidad neta del alimento
La Fecha de caducidad	Condiciones especiales de conservación
Las condiciones de utilización	El nombre y la dirección del operador de la empresa alimentaria
Lote	Lo código de barras
Símbolo ecoponto, símbolo alimentar e sociedade ponto verde	

ELABORADO POR:	Departamento de Qualidad y Seguridad Alimentaria
APROBADO POR:	Dirección