

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA TORRIJA DE CHOCOLATE	Fecha: 14/05/2025 Revisión: 0 Pág.: 1
------------------------------	--	---

1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

CASA ECEIZA S. L.
Polig. Irunzubi 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 DE CHOCOLATE

REFERENCIA: 0171

CÓDIGO DE BARRAS: 8429360001717

DUN: 18429360001714

• **LISTA DE INGREDIENTES**

Nata (**nata**, estabilizante E-407), brioche 25% (harina de **trigo**, azúcar, **huevo**, aceite de nabina, masa madre (agua, harinas de **trigo**, de **centeno** y de **trigo** malteado, levaduras) aguardiente (agua, alcohol, kirsch, aroma natural), emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactitato sódico, sal, levadura, aromas naturales (alcohol), espesante: goma tara, colorante: carotenos, conservante: ácido sórbico, harina de **centeno**, **lactosuero** en polvo, germen de **trigo**), **leche**, cobertura de chocolate 5% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), agua, azúcar, cacao en polvo, sal, almidón modificado.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara y sésamo**.

GRUPOS DE RIESGO: alérgicos / intolerantes a los alérgenos resaltados en el listado de ingredientes.

Producto libre de organismos modificados genéticamente (OGMs).

• **PARÁMETROS DEL PROCESO**

- Congelación en túnel hasta solidificación

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA TORRIJA DE CHOCOLATE	Fecha: 14/05/2025 Revisión: 0 Pág.: 2
------------------------------	--	---

• **VALOR ENERGETICO Y NUTRICIONAL**

PARAMETROS	Valor por 100g
Valor energético	1.092 kJ / 268 kcal
Grasas	16,4g
de las cuales saturadas	9g
Hidratos de carbono	23g
de los cuales azúcares	12g
Proteínas	4,2g
Sal	0,4g

• **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- L.monocytogenes vida útil No detectado/25g

• **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**

- Contaminantes R 915/2023
 - Acrilamida R 2158/2017
- Zearalenona: <50µg/Kg
Deoxinivalenol: <500µg/Kg
Melamina: 2,5mg/Kg
Acrilamida ≤300

• **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Sabor dulce de brioche con predominancia sabor chocolate.

• **CADUCIDAD**

14 meses a partir de la fecha de elaboración

• **CONDICIONES DE CONSERVACION**

Conservar a -18°C

• **INSTRUCCIONES DE USO**

Descongelación en microondas a 800 wattios durante 1min.10seg.

CASA ECEIZA, S.L.	FICHA TECNICA TORRIJA DE CHOCOLATE	Fecha: 14/05/2025 Revisión: 0 Pág.: 3
------------------------------	--	---

• **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

A temperatura inferior a – 18°C.

3.- ENVASADO

CONTENIDO	(PESO NETO)	ENVASADO
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	10,2 Kg
Peso del palet	367 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.