



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

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

## FÓRMULA CUALITATIVA

Preparado **nata** [**Nata**, **leche** desnatada, grasa vegetal hidrog. (palmiste), **lactosa**, emulgente (E435,471, lecitina **soja**), corrector acidez E339ii, estabilizante (E412,410,407)], cobertura choco [Azúcar, pasta cacao, manteca cacao, emulgente (lecitina **soja**), aroma natural vainilla], azúcar, cobertura cacao con grasa vegetal [azúcar, grasa vegetal hidrog. (palma), cacao desgrasado polvo, emulgentes (lecitina girasol, E492), aroma], **leche**, agua, **nata** ligera [**Nata** ligera, almidón patata, estabilizante E407], bizcocho [hna **trigo**, **huevo**, azúcar, agua, emulgente (E422, 471, 477), estabilizante (E470a,412,415), gasificante (E450ii,500ii), antiaglomerante E170i, almidón patata, sal, conservador E200], preparado **lácteo** [agua, grasa vegetal hidrog. (palmiste), **leche** desnatada, glucosa, proteína **leche**, emulgente (E472b,472e, lecitina **soja**), estabilizante (E460i,466), sal, colorante E160aii], coco, cobertura blanca con grasa vegetal [azúcar, grasa vegetal hidrog. (palmiste), suero **leche** polvo, **lactosa**, almidón maíz, aceite vegetal (girasol, palma), emulgente (lecitina girasol, E476), aroma], brillo [jarabe glucosa (**Sulfitos**), azúcar, agua, gelificante (E440i,440ii,407,415,401), acidulante E330, conservador E202, corrector acidez (E331iii,341iii)], jarabe glucosa, relleno kiwi [jarabe glucosa, fructosa, azúcar, agua, kiwi, almidón maíz, colorante (concentrado manzana, cartamo, limón), gelificante E440i, conservador E202, corrector acidez (E330,331), aroma, colorante E142], materia grasa [aceites y grasas vegetales (palma, palma hidrog., colza, coco), agua, **mantequilla**, emulgente E471, sal, aromas, conservador E202, acidulante E330, colorante E160ai], bizcocho cacao [hna **trigo**, **huevo**, azúcar, agua, cacao, emulgente (E422,471,477), estabilizante (E470a,412,415), gasificante (E450i,500ii), antiaglomerante E170i, almidón patata, sal, conservador E200], flan polvo [azúcar, fécula maíz, estabilizante (E407,410), aroma, colorante (E160a,160c)], relleno limón [agua, azúcar, jarabe glucosa, almidón maíz, jugo limón, corrector acidez (E331iii,330), conservador E202, colorante (E161b,101), aroma], fideos cacao [azúcar, grasa vegetal hidrog. (palmiste), cacao desgrasado polvo, agente recubrimiento E553b, emulgente (lecitina girasol), aroma], yema confitada azúcar, **huevo**, jarabe glucosa, almidón maíz y patata, cremor tártaro, colorante E160b, conservador E202], cereza confitada [jarabe glucosa, fructosa, cereza, azúcar, acidulante E330, conservador (E202,223(**Sulfitos**))), colorante E127], crema blanca [grasa vegetal hidrog., parcialmente hidrog. y no hidrog. (palma, palmiste), aceites vegetales (girasol, palma, soja, colza), **leche**, suero **leche** polvo, emulgente (lecitina **soja**, E492), aroma, antioxidante (E306,304i)], palitos decorados choco blanco [manteca cacao, azúcar, **leche** entera polvo, materia grasa **láctea** anhidra, emulgente (lecitina **soja**), aroma natural vainilla, grasa vegetal anhidra hidrog. (palma) colorante E172], mermelada arándano [arándano, azúcar, agua, estabilizante (E440ii,410), almidón maíz, corrector acidez (E330,450i,341iii), colorante vegetal (zanahoria, hibisco), conservador E202, aroma], **nueces**, relleno naranja [agua, azúcar, jarabe glucosa, fructosa, almidón maíz, pulpa naranja, corrector acidez E330, conservador E202, colorante E160c, aroma], estabilizante [azúcar, suero **leche** polvo, dextrosa, gelatina, jarabe glucosa, almidón patata, sal], aroma brandy [agua, alcohol, azúcares, aroma, colorante E150d (**Sulfitos**)], preparado aromatizante plátano [jarabe glucosa, azúcar, plátano, agua, colorante (concentrado cartamo, limón, manzana, zanahoria, calabaza), corrector acidez (E330,450i,341iii), estabilizante (E440ii,410), aroma, antioxidante E300], choco blanco [azúcar, **leche** entera polvo, manteca cacao, emulgente (lecitina **soja**), aroma natural vainilla], pasas, aroma naranja [agua, jarabe glucosa, aceite natural naranja, glicerol, estabilizante E415, conservador E202, colorante (E100,160e), acidulante E330], gelificante [azúcar, almidón

Posibles alegaciones

KILOS/CAJA

1,5

PARTIDA ARANCELARIA

1905909000

I.V.A.

10 %

patata, espesante (E407,410), corrector acidez E331iii], preparación aromatizante limón [dextrosa, acidulante E330, aceite vegetal hidrog. (coco, palma), jarabe glucosa, estabilizante (E410,407,412,466), emulgente E472a, proteína leche, antiaglomerante E551, aroma], preparación aromatizante yogurt [dextrosa, maltodextrina, yogurt polvo, acidulante (E270,330), aroma, antiaglomerante E551], corrector acidez E336ii. Puede contener trazas de pescado, cacahuete. Fuente de fibra.

## 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	

Fecha: JUNIO 2016

Revisión Contenido: 2

Revisión Formato: 2

Página: 1 de 3

PACFREN - POL. IND. EMPORDA INT. C/CASTELLO S/N 17469 - VILAMALLA (GIRONA) - ESPAÑA

Tel: 972527310 - Fax: 972525595 - E-mail: pacfren@pacfren.com - www.pacfren.com



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	
	307	415	50	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	1525 Kj/365 Kcal	Enterobacterias	<= 10E2 ufc/g
GRASAS	21 g	E. Coli	Ausencia / g
De las cuales: SATURADAS	19 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS		Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS		Listeria monocitógenes	Ausencia / 25 g
HIDRATOS DE CARBONO	41 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	34 g	<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>	
FIBRA ALIMENTARIA	3.2 g	PARÁMETROS	
PROTEÍNAS	3.3 g	CONGELADO	
SAL	0 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	<= 4 ppb
HUMEDAD		AFLATOXINA B1	<= 2 ppb
CENIZAS		DEOXINIVALENOL	<= 500 ppb
		ZEARALENONA	<= 50 ppb
		OCRATOXINA A	<= 3 ppb

**DECLARACIÓN ALERGENOS**

Según el reglamento 1169/2011	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.	TRAZAS
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.	-
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.	-

**POBLACIÓN DE DESTINO**

La población de destino del producto es el público en general excepto celíacos y aquellos consumidores que sean alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, de acuerdo con la legislación referente a este tema. Ver listado ingredientes y/o alérgenos detallados en esta ficha técnica.

**Elaborado por departamento de Calidad**

Revisado por Directora I+D

Aprobado por Director Marketing