



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

**F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO**

CÓDIGO: PCO9020

Revisión: 04
Fecha Revisión: 08/06/2021
Registro Sanitario
N.R.S.I. 26.11011/BA



**GOLDEN CAKE POPS DE MOKA Y NUECES
PRODUCTO CONGELADO**

Descripción

Es la elaboración de unas piruletas redondas compuestas por bizcocho de chocolate y aroma de moka cubierto de chocolate y decorado con polvos de oro, sometidas a un proceso de congelación a -35° C, envasadas en bandejas termoselladas y almacenadas a -18°C.

Ingredientes

Bizcocho 65%(azúcar, harina de **trigo**, **huevo**, **nueces** (7%), **queso** pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo, aceite vegetal (colza), levadura, sal, fibra alimentaria, aromas), chocolate 28%(pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, aroma natural vainilla), aceite de girasol, emulgentes (lecitina de **soja**), gasificantes (E500ii, E450i), estabilizantes (E466, E412, E410), corrector de acidez (E330, E270), colorantes (E160e, E160a, E150c, E171, E172, E153), antiaglomerante (E555), edulcorante (E420i), almidón modificado.

Alérgenos presentes

Contiene gluten, huevo, frutos con cáscara, leche y sus derivados, soja. Puede contener trazas de pescados, crustáceos, cacahuetes, apio, mostaza, semillas de sésamo, y sulfitos.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Consumidores sensibles

No apto para veganos, ancianos, embarazadas, recién nacidos, intolerantes al gluten, a la lactosa y a los consumidores sensibles a los demás alérgenos presentes.

Instrucciones de uso

Sacar el producto congelado de la bandeja insertarlos en una base. El tiempo de descongelación en frío es de 30 minutos, a temperatura ambiente 5-10 minutos. Servirlo frío o a temperatura ambiente. Una vez abierto el producto puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar

Uso previsto:

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

Condiciones de almacenamiento y transporte

Temperatura de -18°C, una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Valores nutricionales por 100g

Energía (kJ/kcal)	1776.5/425
Grasas (g)	27.6
de las cuales saturadas (g)	9.4
Hidratos de carbono (g)	46
de los cuales azúcares (g)	29
Proteínas (g)	7.5
Sal (g)	1

Características microbiológicas (ufc/g)

Mesófilos aerobios	<1.000.000
Enterobacterias	<100
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100
Características físico-químicas	
pH	
(Actividad de Agua) Aw	

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso	Código GTIN
Primario	-Bandeja rectangular de polipropileno/complejo alta barrera (265X165x45mm) -Film neutro sellable de poliéster12/Polipropileno 50	30 unidades-420g	8435361100663
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	8 bandejas	18435361100660
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	
Fecha de consumo preferente antes de:			
18 meses			
Identificación del lote			
En la etiqueta, siendo la <i>E</i> de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXYYYYZZ).			
Legislación aplicable			
<p>-Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión</p> <p>- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>- Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</p>			