



**F-11-02 FICHA  
TÉCNICA  
PRODUCTO**

**CÓDIGO: PC014084**

Revisión: 04  
Fecha Revisión: 08/06/2019  
**Registro Sanitario**  
**N.R.S.I. 26.11011/BA**



**CAKE POPS CARROT CAKE CON CHOCOLATE Y NUECES  
PRODUCTO CONGELADO**

**Descripción**

Es la elaboración de unas piruletas redondas compuestas por una mezcla homogénea de bizcocho de zanahoria, nueces y queso crema recubiertas de chocolate crujiente, sometidas a un proceso de ultra congelación a  $-35^{\circ}\text{C}$ , envasadas en bandejas termo selladas y almacenadas a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**Ingredientes**

Bizcocho (**huevos**, azúcar, harina de **trigo**, **queso**, **mantequilla**, aceite de girasol, canela, zanahorias, **nueces**, azúcar, **leche** en polvo, aceite de oliva virgen, sal, dextrosa, jarabe de glucosa, aroma, fibra alimentaria, sal), chocolate (azúcar, pasta de cacao, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), manteca de cacao, **leche** en polvo, aroma), gasificantes (E500i, E450), antiaglomerante (E514i, E500, E503), emulsionante (E322 lecitina de **soja**), colorante (E110), aromas.

**Alérgenos presentes**

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

**Información adicional**

No contiene organismos modificados genéticamente.  
Contiene E110: Puede tener efectos negativos en la atención y actividad de los niños.

**Consumidores sensibles**

No apto para vegetarianos, veganos, hipertensos, diabéticos, e intolerantes al gluten y a la lactosa.

**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 atemperado. 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  $-18^{\circ}\text{C}$ , 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)	1914/458.9
Grasas (g)	29
de las cuales saturadas (g)	15
Hidratos de carbono (g)	38.40
de los cuales azúcares (g)	24
Proteínas (g)	12.5
Sal (g)	0.1

**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

<b>Especificaciones de logística</b>			
<b>Envase</b>	<b>Descripción de envase</b>	<b>Cantidad-Peso</b>	<b>Código GTIN</b>
Primario	-Bandeja rectangular de polipropileno/complejo alta barrera (265X165x45mm) -Film neutro sellable de poliéster12/Polipropileno 50	420g-30uds aprox.	8435361100670
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	8 bandejas	18435361100674
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	
<b>Fecha de consumo preferente antes de:</b>			
18 meses			
<b>Identificación del lote</b>			
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 (EXXYYZZ).			
<b>Legislación aplicable</b>			
<p><b>-Reglamento (CE) nº 852/2004</b> del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p><b>-Reglamento (CE) nº 853/2004</b> 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><b>-Reglamento (CE) nº 2073/2005</b> de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p><b>-Reglamento (CE) nº 1441/2007</b> 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><b>-Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> 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>- <b>Real Decreto 3484/2000</b>, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>- <b>Real decreto 191/2011</b>, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</p>			
