



**F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO**

CÓDIGO: PCO14076

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



**CAKE POPS DE FRESA CON CHOCOLATE
PRODUCTO CONGELADO**

Descripción

Es la elaboración de unas piruletas redondas compuestas por una mezcla homogénea de bizcocho de fresa y queso crema recubiertas de chocolate rojo crujiente y decoración de chocolate negro, sometidas a un proceso de congelación a -35° C, envasadas en bandejas termoselladas y almacenadas a -18°C.

Ingredientes

Bizcocho (**queso**, harina de **trigo**, fresas, **leche** en polvo, aceite de girasol, **huevo**, levadura, azúcar, zumo de limón, aroma, fibra alimentaria), chocolate(azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo, **leche** en polvo, aroma), gasificantes (E450, E500i, E339ii), antiaglomerantes (E514i, E516), estabilizante (E410), corrector de acidez (E270), emulgente (lecitina de **soja**), agente de recubrimiento (E553b), colorante (E124), aromas.

Alérgenos presentes

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

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente.
Contiene E124: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, 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 atemperado.

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)	1864/446
Grasas (g)	26.2
de las cuales saturadas (g)	12.5
Hidratos de carbono (g)	44.7
de los cuales azúcares (g)	32
Proteínas (g)	7.3
Sal (g)	0.11

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

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	420g; 30uds aprox.	8435361100106
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	8 bandejas	18435361100103
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 (EXXYYZZ).			
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>			

www.cociprex.com