

	F-11-02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO CÓDIGO: PCO14077	
	Fecha Revisión: 05/02/2025 Registro Sanitario N.R.S.I. 26.11011/BA	
CAKE POPS DE CHOCOLATE ROCHER CON AVELLANAS Y ALMENDRA PRODUCTO CONGELADO		
Descripción Es la elaboración de unas piruletas redondas compuestas por una mezcla homogénea de bizcocho de chocolate y avellanas recubiertas de chocolate y almendras crujiente sometidas a un proceso de congelación a -35° C, envasadas en bandejas termoselladas y almacenadas a -18°C		
Ingredientes Bizcocho (Azúcar, harina de trigo, chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja E 322)), leche desnatada en polvo, suero de leche, polvo de cacao desgrasado, aceites vegetales (aceite de colza, girasol), grasa totalmente hidrogenada de palma, huevo en polvo, agua, aceite de girasol, pasta de avellanas, almidón modificado, almidón de trigo, gasificantes ((E450i) (E450), (E500ii), (E341)), emulgentes ((E471), (E481)), lecitina de girasol (E322), antioxidantes (E306, E304), sal, gluten de trigo, estabilizantes ((E412), (E415), (E466)), aroma natural de vainilla, enzimas), chocolate (azúcar, grasa vegetal (palma, karité), leche en polvo, pasta de cacao, suero de leche en polvo, emulgente (E322, lecitina de girasol), aroma natural de vainilla, almendras, azúcar, colorante (E172, E170)		
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.		
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. Una vez abierto el producto puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar Uso previsto: Ideal para postre, acompañamiento con helado, 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			Características microbiológicas (ufc/g)	
Energía (kJ/kcal)	1856/444		Mesófilos aerobios	<1.000.000
Grasas (g)	21		Enterobacterias	<100
de las cuales saturadas (g)	11.5		Salmonella	Ausencia en 25g
Hidratos de carbono (g)	41.9		Shigella	Ausencia en 25g
de los cuales azúcares (g)	29		Listeria monocytogenes	Ausencia
Proteínas (g)	8.2		Staphylococcus aureus	<100
Sal (g)	0.3			
Especificaciones de logística				
Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso	Código GTIN	
Primario	-Bandeja rectangular de celulosa (263X160x55mm) -Film FI.PEL/CELL 28PET	420g; 30uds/ 14 g	8435361100700	
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x282x219 mm)	8 bandejas	18435361100707	
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 E 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				
- Este producto cumple con la normativa y Reglamentación de la UE				