

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

**MINI PLUM CAKE CON CHOCO CHIPS CONGELADO – BO011HOR24**

FT.BO011HOR24\_Rev02\_11/12/2017

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION**

Producto de bollería ultracongelada, apto para dietas sin gluten (<10ppm).

Deep-Frozen bakery product, suitable for gluten-free diets

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nº ELS:                             | ES-103-044                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ingredientes:                       | <b>Huevo</b> pasteurizado, aceite de girasol alto oleico, almidón de maíz, azúcar, pepitas de chocolate(7,5%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente(E322( <b>soja</b> )), aroma, dextrosa], almidón de arroz, humectante(E422), jarabe de glucosa y fructosa, harina de <b>soja</b> , gasificantes(E450, E500), emulgente(E471), sal, aroma, conservadores(E200, E282). |
| Ingredients:                        | Pasteurized <b>egg</b> , corn starch, sunflower oil, sugar, chocolate chips(7,5%) [sugar, cocoa paste, cocoa butter, fat reduced cocoa powder, emulsifier(E322( <b>soya</b> )), flavor, dextrose], rice starch, humectant(E422), glucose and fructose syrup, <b>soya</b> flour, raising agents(E450, E500), salt, flavor, preservatives(E200, E282).                                                              |
| Peso neto(g) / Net weight(oz):      | 85 / 3,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| País de origen / Country of origin: | España / Spain                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

|                 |                                                                                  |                    |                                                                                  |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Color / Colour: | Característico del bizcocho<br>Characteristic of the sponge cake                 | Sabor / Taste:     | Característico del bizcocho de vainilla<br>characteristic of vanilla sponge cake |
| Olor / Smell:   | Característico del bizcocho de vainilla<br>characteristic of vanilla sponge cake | Textura / Texture: | Tierna y esponjosa<br>Tender and fluffy                                          |

**3. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE**

365 días desde la fecha de fabricación / days from date of manufacture

**4. CONSERVACIÓN Y USO / STORAGE AND USAGE**

Conservar a -18°C. Descongelar a temperatura ambiente 45 minutos antes de su consumo.

Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de dos días.

Keep up to -18°C. Defrost at room temperature 45 minutes before consumption. Once thawed do not refreeze and consume within two days.

**FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION**
**MINI PLUM CAKE CON CHOCO CHIPS CONGELADO – B0011HOR24**

FT.B0011HOR24\_Rev02\_11/12/2017

**5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUES**

(Según / According to UE 1169/2011)

| Valores medios por 100g de producto/ Average values for 100g of product |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| Valor energético/ energy value (kJ/Kcal)                                | 1790 / 428 |
| Grasas / fat (g)                                                        | 22         |
| -de las cuales, saturadas / of wich saturates (g):                      | 4,1        |
| Hidratos de carbono / carbohydrate (g)                                  | 51         |
| -de los cuales, azúcares / of wich sugar (g)                            | 17         |
| Proteínas / protein (g)                                                 | 5,5        |
| Sal / salt (g)                                                          | 0,29       |

**6. CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA / FOOD SAFETY CHARACTERISTICS**
**Microbiológicas / Microbiological**

(Según / According to CE 2073/2005)

|                                              |                               |
|----------------------------------------------|-------------------------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i>                | Ausencia en / absence in 25g  |
| (Según RD 2419/78 / According to RD 2419/78) |                               |
| <i>Escherichia coli</i>                      | Ausencia en / absence in 1 g  |
| <i>Staphylococcus aureus</i>                 | Ausencia en / absence in 0,1g |
| <i>Salmonella spp</i>                        | Ausencia en / absence in 30g  |

**Alérgenos / Allergens**

(Según Reglamento / According to UE 1169/2011)

**(+)Presente/Contain (-)Ausente /Not contain (?)Puede contener trazas/May contain traces**

|                                                                                 |   |                                                                             |   |
|---------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------|---|
| Cereales que contengan gluten<br>Cereals containing gluten                      | - | Frutos de cáscara y productos derivados<br>Nuts and products thereof        | ? |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos<br>Crustaceans and products thereof | - | Apio y productos derivados<br>Celery and products thereof                   | - |
| Huevos y productos a base de huevo<br>Eggs and products thereof                 | + | Mostaza y productos derivados<br>Mustard and products thereof               | - |
| Pescado y productos a base de pescado<br>Fish and products thereof              | - | Granos de sésamo y derivados de sésamo<br>Sesame seeds and products thereof | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets<br>Peanuts and products thereof       | - | Dióxido de azufre y sulfitos<br>Sulphur dioxide and sulphites               | ? |
| Soja y productos a base de soja<br>Soybeans and products thereof                | + | Altramuces y productos a base de altramuces<br>Lupin and products thereof   | - |
| Leche y sus derivados / Milk and products thereof                               |   | Moluscos y productos a base de moluscos<br>Molluscs and products thereof.   | - |
| Proteínas de la leche / Milk protein                                            | ? |                                                                             |   |
| Lactosa / Lactose                                                               | ? |                                                                             |   |

**Envase / Packaging**

(Según / According to CE 1935/2004; CE 2023/2006 y UE 10/2011 y RD 866/2008)

Cumplen con los requisitos básicos sobre materiales y objetos en contacto con alimentos.

They meet the basic requirements for materials and objects in contact with food.

**FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION**
**MINI PLUM CAKE CON CHOCO CHIPS CONGELADO – BO011HOR24**

FT.BO011HOR24\_Rev02\_11/12/2017

**Irradiación / Irradiation**
*(Según / According to RD 1999/2)*

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante, no contiene ingredientes irradiados y no se requiere etiquetado específico.

The product has not been treated with ionizing radiation, not contains irradiated ingredients and no specific labeling is required.

**GMO**
*(Según Reglamento / According to CE 1829/2003 y 1830/2003)*

Según información facilitada por nuestros Proveedores, los ingredientes que componen el producto no son de origen genéticamente modificado. El producto no requiere etiquetado específico adicional.

According to information provided by our Suppliers, the ingredients that make up the product, are not of genetically modified origin. The product does not require additional specific labeling

**7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICAL INFORMATION**

|                                                                                                    |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GTIN13                                                                                             | 8437012945876                                                                                               |
| GTIN14                                                                                             | 28437012945870                                                                                              |
| Envase primario / Primary package                                                                  | Film PE / PE film 30μ                                                                                       |
| Unidades por envase / Units per package                                                            | 1                                                                                                           |
| Peso neto envase(g) / Net weight package(oz)                                                       | 85 / 3,0                                                                                                    |
| Peso bruto envase(g) / Gross weight package(oz)                                                    | 89,8 / 3,17                                                                                                 |
| Dimensiones envase / Package dimensions (mm)<br>(largo x ancho x alto) / (length x width x height) | 155 x 55 x 60                                                                                               |
| Envase secundario / Secondary package                                                              | Caja de cartón / Carton box                                                                                 |
| Unidades por caja / Units per box                                                                  | 24                                                                                                          |
| Peso neto caja(Kg) / Net weight box(lb)                                                            | 2,16/ 4,76                                                                                                  |
| Peso bruto caja(Kg) / Gross weight box (lb)                                                        | 2,43 / 5,36                                                                                                 |
| Dimensiones caja / Box dimensions (mm)<br>(largo x ancho x alto) / (length x width x height)       | 395 x 285 x 145                                                                                             |
| Paletizado / Palletized                                                                            | Pallet de madera apto para alimentación, enfardado<br>Wooden pallet suitable for feeding, with stretch film |
| Dimensiones pallet / pallet dimensions (mm)<br>(largo x ancho x alto) / (length x width x height)  | 800 x 1200 x 1890(incluye taco/ Includes block)                                                             |
| Cajas por capa / Boxes per layer                                                                   | 8                                                                                                           |
| Capas por pallet / Layers per pallet                                                               | 12                                                                                                          |
| Cajas por pallet / Boxes per pallet                                                                | 96                                                                                                          |
| Unidades de envase por pallet /<br>Package units per pallet                                        | 2304                                                                                                        |

Revisado por Departamento de Calidad Aprobado por Dirección General

Documento en soporte informático. Las copias impresas no están controladas.

**INFORMACIÓN CONFIDENCIAL.** Quedan totalmente prohibidas, sin la autorización de **AIROS DELICATESSEN S.L.**, la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluida la reprografía y el tratamiento informático, así como su distribución, alquiler o préstamo.