

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
SEMIFRÍO DE MANDARINA	1012400000001	SMAND

FABRICANTE	NOMBRE DEL FABRICANTE		
	PASTELERIA BUENAVISTA SL		
	DIRECCIÓN		
	CIUDAD ASUNCIÓN 42 BIS	CP 08030	NIF B65277923
CALLE HOLANDA 25	CP 08917		
Nº R.S.I.:	20.10064/CAT - 20.08919/CAT	PAÍS DE ORIGEN:	ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

Exquisito mousse de mandarina, cubierto por una fina capa de mermelada de mandarina y decorado con chocolate blanco y negro.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Mermelada naranja [Azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, pulpa de naranja, zumo concentrado de naranja, espesante (almidón modificado de maíz waxy), gelificante (pectina), acidulante (E-330), aroma de naranja, conservante (sorbato potásico), colorante (betacaroteno)], Nata vegetal [Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, nabina), azúcar, humectante (sorbitol), proteínas de la **LECHE**, estabilizantes (E-463, E-340ii), emulgentes (E-472e, lecitina de **SOJA**, E-472b), sal, aroma, colorante (betacaroteno)], Bizcocho [Preparado de bizcocho (Azúcar, harina de **TRIGO**, almidón de **TRIGO**, estabilizador (E-420), gasificante (E-450, E-500), emulgente (E-472b, E472a, E-472e), jarabe de glucosa, sal, aroma, **LECHE** descremada en polvo, colorante (E-160a)), **HUEVO** de cascar, Agua, Nata [Nata (**LECHE**), estabilizante (E-407)], Agua, Estabilizante [Sirope de glucosa, gelatina, humectante (sorbitol), almidón modificado, yema de **HUEVO** en polvo, estabilizante (E-450i), sal, aroma], Azúcar, Viruta chocolate blanco (**LECHE**, **SOJA**), aroma mandarina.

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 28 cm

Ancho Unidad: 28 cm

Alto Unidad: 2,5 cm

Peso Neto Unidad: 1,085 kg

Peso Bruto Unidad: 1,290 kg



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
SEMIFRÍO DE MANDARINA	1012400000001	SMAND

PRODUCTO

Conservar en congelador (mín. -22° a -18° máx.).
 Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
 Una vez descongelado conservar entre 0° y 5° como máximo 24h.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (contenido en alérgenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input type="checkbox"/>
Soja y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>
Colorantes de declaración según Reglamento CE 1333/2008	

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS DE:

Cereales que contengan gluten <input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuets y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados <input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (kJ / Kcal)	1016 / 243
Grasas (g)	12
saturadas (g)	9,4
Hidratos de carbono (g)	30,4
azúcares (g)	20,18
Proteínas (g)	2,55
Sal (g)	0,21

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CÓDIGO INTERNO
SEMIFRÍO DE MANDARINA	1012400000001	SMAND

PRODUCTO	DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)		
	Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.		
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)		
	Se toma a temperatura fría.		
	Aspecto: cilíndrico	Olor: cítrico	Sabor: mandarina
LOGÍSTICA	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)		
	CONSERVACIÓN: Conservar entre 3°C y 6°C máximo 24h.		REFRIGERACIÓN:
	CONGELACIÓN: Conservar a -18°C.		TRANSPORTE:
	Mantener el producto durante su transporte en vehículo isoterma o refrigerado.		
	VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)		
Refrigerado: 24 horas			
Congelado: 6 meses			

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)		
	Producto sobre blanda de cartón parafinada negra apta para alimentación.		
	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)		
	Caja medida 345x340x62 con etiqueta en su frontal. PESO BRUTO CAJA 0,240 kg.		
	CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)		
Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes y alérgenos, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.			
LOGÍSTICA	PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)		
	150u por PALET STANDARD (ALTURA 1,62 cm), 6 CAJAS POR PISO, 25 PISOS, 260 kg APROX.		

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	31/10/2019	4