

FITXA TÈCNICA PRODUCTE CUIT

COCA DE CREMA CONGELADA
475 GRS.

EDICIÓ: 2/11/09

REVISIÓ:

PÀG: 1/4

FAMÍLIA:

CÒDI:

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

PROCÉS	Barrejar ingredients fins aconseguir la pasta. Estirar-la i pintar-la amb oli d'oliva. Coure la pasta a 200°C durant 15 minuts. Un cop cuita afegir a la superfície sucre.
---------------	--

LLISTAT D'INGREDIENTS

Millorant 1 (Gluten, emulgent E-472e, antiaglomerant E-170, antioxidant E-300 i enzims), **Millorant 2** (emulgent E-471 i E-481, antiaglomerant E-170, farina de soja, farina de blat, estabilitzant E-471, antioxidant E-300 i enzims), **Millorant 3** (aigua, emulgent E-471, regulador d'acidesa E-260 i conservant E-262), **Millorant 4** (oli vegetal refinat, sucre, emulgent E-471, antioxidant E-300, E-306, colorant E-160^a, aroma i enzims), farina de força, ou líquid, massa mare, sucre, sal, margarina de crema, llard, aigua, aroma vainilla, color d'ou i llevat. **Crema:** (Sucre, midó modificat E-1414, sèrum de llet, greix vegetal alimentari, dextrosa, albúmina d'ou, estabilitzant E-401, conservant E-202, colorants E-160a i E-171, sal i aromes)] .

• **Estatus OGM:** Tal i com es descriu en el reglament (EC) 1829/2009 sobre aliments i pinsos modificats genèticament, no es requereix etiquetat específic addicional.

• Millorant 1:

Información Alérgenos

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	+	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

· Millorant 2:

Información Alérgenos

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	+	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

· Millorant 3:

Información Alérgenos

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

· **Millorant 4:**

Información Alérgenos

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

INFORMACIÓ PER ALERGÈNICS

Conté **gluten** (cereals i derivats), **llet** i derivats (inclosa lactosa), **ous** i derivats, **soja** i derivats.

AQUEST PRODUCTE POT CONTENIR

Grànuls de sèsam i derivats.

CARACTERÍSTIQUES ADDICIONALS DEL PRODUCTE

- Aquest producte no té cap residu fitosanitari.
- Segons la Normativa General de etiquetat R.D. 1334/1999 article 6. Aquest producte no ha patit radiacions ionitzants.

CONSERVACIÓ I MANTENIMENT

Tª ÒPTIMA (°C)	Conservar a -18 / -20º C.	Deixar descongelar 30 minuts a temperatura ambient.
CADUCITAT	4 mesos	