

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



PRODUCTO Y FORMATOS

Producto: CAÑA XL CREMA

Sistema de codificación:

[inyección de tinta o etiqueta]

Marcas: Qé!

Fecha:

Día, mes y año con dos dígitos

Lote:

Con letras y números

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco

Caducidad: 21 días

Ejemplo: Producto fabricado el 01-04, consumir antes del 22-04

DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR

Dirección comercial:

Dirección fábrica(s):

BAKERY DONUTS IBERIA, S.A.U.

- Ctra. de Paracuellos a Fuente El Saz, Km 1,200. 28860

Carretera de Sabadell a Mollet, Km 4,3

Paracuellos del Jarama MADRID R.S.I. Nº: 20.1.132/M

08130 Santa Perpetua de Mogoda, Barcelona

INGREDIENTES O LISTA DE COMPONENTES (a declarar en el etiquetado)

Producto de pastelería. Caña XL rellena (32%) de crema. Ingredientes: Harina de **TRIGO**, jarabe de glucosa y fructosa, agua, grasa vegetal (palma), azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (2,4%), almidón modificado, estabilizantes (E 422, E 460, E 466, E 407), aceite vegetal (girasol), sal, suero de **LECHE** en polvo, colorantes (E 171, E 161b, E 160b), emulgentes (lecitina de girasol, E 471), levadura, aromas, conservadores (E 200, E 202), antioxidantes (E 304i, E 306) y correctores de acidez (E 334, E 300).

Puede contener trazas de **AVELLANA**.

(BAKERY DONUTS IBERIA, S.A.U. se reserva el derecho a realizar las modificaciones oportunas en su producto producidas por cambios de legislación, formulación y/o proceso)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR 100 g

VALOR ENERGÉTICO

1791 KJ / 428 kcal

GRASAS

22 g

de las cuales:

Saturadas

14 g

HIDRATOS DE CARBONO

51 g

de los cuales:

Azúcares

20 g

FIBRA ALIMENTARIA

3,3 g

PROTEÍNAS

4,9 g

SAL

0,63 g

En la Cara Frontal deben aparecer:

POR UNIDAD (107 g): 1916,4 kJ/ 458 kcal

POR 100g: 1791 kJ/ 428 kcal

FORMATOS

Caña XL Crema 1 unidad



ANÁLISIS EN PRODUCTO TERMINADO				
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (incluyendo pesos)				
TEST	Valor normal y Tolerancia	Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc. del test
PESO NETO Caña XL Crema	107 g (-4,81 g)	OFICIAL	I	HORARIO
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
TEST	Valor normal y Tolerancia	Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc. del test
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Mohos y levaduras ≤ 500 ufc/g E. Coli Ausencia en 0,1 g Salmonella Ausencia en 25 g S. Aureus Dnasa positivos: Ausencia en 0,1 g			Tipo de test Recomendado CENAN Recomendado CENAN Recomendado CENAN Recomendado CENAN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
		Tipo de Test	Lab (I/E)	Frecuenc. del test
OLOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
SABOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
ASPECTO	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
COLOR	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	DIARIO
TEXTURA	CARACTERÍSTICO	ORGANOLÉPTICO	I	PERIÓDICO

ESPECIFICACIONES DEL PACKAGING				
	Descripción del gramaje y composición de cada artículo		Dimensiones (mm)	Peso
Envase primario (envase interno) en contacto con el producto <i>Descripción y composición de cada artículo</i>	Caña XL Crema Film polipropileno bioorientado coextrusionado transparente	Ancho bobina: Dist. fotocélula	230±2 230±2	Espesor: 25µ
Envase secundario (envase externo) sin contacto con el producto <i>Descripción y composición de cada artículo</i>	Cubeta Cartoncillo	Largo ext. Ancho ext. Alto ext.	270±2 184±2 50±2	Espesor: 455µ
Unidad de venta	Caña XL Crema Se vende al consumidor en bolsas de 1 unidad.			P. Neto: 107 g
Codificación del producto	Termoimpresión Día, mes y lote			
Extra Packaging (bandeja, retráctil, etc.)				
Envase de distrib. (plástico, cartón, etc.)	Caja de plástico propiedad de BAKERY DONUTS IBERIA, S.A.U. CAÑA XL CREMA: 16 unidades por caja	Externas: Largo Ancho Alto	580 mm 423 mm 127 mm	925 g
Codificación del envase de distrib.				
Transporte & Seguridad	Se colocan las cajas en carros con ruedas (propiedad de BAKERY DONUTS IBERIA, S.A.U.), para su transporte, 2 de base x 15 de altura			
Tipo de pallet				

ANEXO I

FICHA TÉCNICA (Impresión)

Otros textos:

- Conservar en lugar fresco y seco
- Consumir preferentemente antes del: ver fecha impresa.
- Símbolo de la copa y tenedor  papelera/gracias
- Punto verde 



Impresión de la fecha de caducidad:

Se realiza con impresión de **tinta**, o con etiqueta si existiese alguna avería en el codificador.

Tipo de cierre: Termosellado.

ANEXO II

LEGISLACIÓN APLICABLE.

El producto se ajustará a las Normativas de la Legislación Alimentaria Española, y en su defecto a las de la Comunidad Económica Europea, que le sean aplicables, considerando que siempre deberá cumplir todas las publicaciones existentes, así como las modificaciones que de éstas se deriven.