

Formulario de línea de productos de información general

Nombre del producto :	Black Jack con semilla de sésamo HF02	
País de origen:	Irlanda	
Tamaño de la caja	40 unidades	
Nº de porciones / Envase: Peso individual de la porción :	85 g	
Vida útil : Congelado Vida útil total (@ Fabricación) Vida útil mínima @ Entrega al cliente:	P+ 1Año congelado P+ 1 Año congelado 274 días	
Condiciones de almacenamiento Temperatura mínima	Congelado a -18C	
Detalles del ingrediente: (Declaración del ingrediente como aparece en la etiqueta del producto)	<u>Ingredientes:</u>	

Ingredientes

Harina de **trigo** (harina de trigo, carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina), agua, huevo de gallina entero, aceite vegetal (aceite de palma, aceite de colza), semilla **de sésamo** (4%), azúcar, levadura, colorante (carbono vegetal) (1,5%), **leche** desnatada en polvo, sal, emulgentes(estearoil-2-lactilato de sodio, monoglicéridos de grasa Ácidos, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos), regulador de la acidez (ácido cítrico), aromatizante, colorante (beta - carotenos), agente de tratamiento de harina (ácido ascórbico).

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Para todos losergens, consulte los ingredientes anteriores resaltados en negrita. Puede contener soja.

Uso previsto:

Este producto está completamente horneado y listo para comer una vez descongelado por completo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Desglose por:- (por favor marque)

Cálculo <input type="checkbox"/>	Análisis de laboratorio <input checked="" type="checkbox"/>
----------------------------------	---

COMPOSICIÓN TÍPICA	100g Porción
Energía	1315KJ/312 Kcal
Gordo	8,4 g
De los cuales Saturados	2,93 g
De los cuales Monosaturados	3,53 g
De los cuales Poliinsaturados	1,6 g
Carbohidrato	48,0 g
De los cuales Azúcares	7,1 g
Fibra	3,17 g
Proteína	9,77 g
Sal	1,28 g

DECLARACIÓN DIETÉTICA

Por favor, declare la presencia de alérgenos en el producto como EU REG 1169/2011

IMPORTANTE:

Por favor, incluya cualquier otro alérgeno conocido por usted, que no está incluido en la lista anterior.

Intolerancia a la leche y los productos lácteos - Huevo y derivados del huevo

<i>Libre de leche y productos lácteos</i>	Sí	No
Leche + Derivados de la leche		x
Leche (vaca, cabra, oveja)		x
Sólidos de leche, sólidos sin grasa		x
Leche en polvo		x
Crema, Crema Artificial	x	
Queso, Queso en polvo	x	
Yogur, Yogur en polvo	x	
Mantequilla	x	
Margarina, manteca que contiene suero de leche	x	
Suero de leche, proteína de suero hidrolizada	x	
Azúcar de suero hidrolizado	x	
Caseína, Caseinatos, Caseína hidrolizada		x
Lactosa		x

<i>Libre de huevo y derivados del huevo</i>	Sí	No
Huevo + Derivados del huevo		x
Huevo, seco		x
Huevo, Albúmina		x
Yema de huevo		x
Lecitina de huevo		x

Intolerancia - Derivados animales

Libre de derivados animales	Sí	No
Derivados animales (excluidos los productos lácteos)	x	
Carne de vacuno y derivados de la carne de vacuno	x	
Mariscos y Derivados	x	
Pescado y Derivados	x	

Intolerancia - Intolerancia al trigo y derivados

<i>Libre de trigo y derivados del trigo</i>	Sí	No
Trigo + Derivados del trigo		x

del trigo - Gluten

<i>Libre de gluten</i>	Sí	No
Gluten		x

Trigo		x
Harina de trigo, Germen de trigo, Aceite de germen de trigo		x
Salvado de trigo, Gluten de trigo		x

Proteína derivada del trigo y el trigo Derivados		x
Proteína derivada del centeno y el centeno Derivados	x	
Proteína derivada de Cebada + Cebada Derivados	x	

Almidón de trigo, que contiene agente de cría		x
Almidón de trigo		
Pan rallado		x

Proteína derivada de avena + avena Derivados	x	
--	---	--

Intolerancia - Colores azoicos

<i>Libre de colores azoicos</i>	Sí	No
Colores Azo	x	
E123 Amaranto - C Rojo 2	x	
E151 Negro PN - Negro Brillante PN	x	
Marrón 154	x	
Marrón 155	x	
E122 Carmosina – Azorubina	x	
E180 Rubíes Pigmentarios	x	
E124 Ponceau 4R	x	
E128 Rojo 2G	x	
E110 Sunset Yellow FCF - C Amarillo 6	x	
E102 Tartrazina	x	
Amarillo 2 G 107	x	

Intolerancia – Benzoatos

(Significa que el producto contiene < 1 mg / Kg en forma de: E 210, E211, E212, E213, E214, E215, E216, E217, E218 y E219).

<i>Libre de benzoatos</i>	Sí	No
Benzoatos	x	

Intolerancia - MSG y glutamatos

(Significa que el producto no contiene glutamato añadido, y no más del 0,2% derivado de otros ingredientes en forma de: E620, 621.622.623).

<i>Gratis de Msg y glutamatos</i>	Sí	No
Msg y glutamatos	x	

Edulcorantes artificiales

Indique si el producto está libre de los siguientes edulcorantes artificiales

Libre de aspartamo: Sí

Intolerancia - Frutos secos

<i>Libre de frutos secos</i>	Sí	No
Chiflado	x	
Nueces molidas (cacahuets)	x	
Productos de tuercas molidas	x	
Aceites de nueces	x	
Semillas, Productos de Semillas		x
Bellota	x	
Almendra	x	
Brasil	x	
Haya	x	
Anacardo	x	

Intolerancia - Soja y derivados de la soja

<i>Libre de soja y derivados de la soja</i>	Sí	No
Derivados de la soja	x	
Soja	x	
Productos de proteína de soja : frijol, harina, leche, Tofu	x	
Lecitina (de soja) E322	x	
Proteína de soja hidrolizada	x	
Sabor a base de soja / Emulsionante / Estabilizar	x	

Intolerancia - BHA / BHT

(Significa que el producto contiene < 1 mg/Kg de BHA y/o BHT en la forma E320, E321)

<i>Libre de BHA / BHT</i>	Sí	No
BHA / BHT	x	

Intolerancia - Extracto de levadura

(Significa que el producto debe estar libre de cualquier levadura o extracto de levadura que se haya agregado durante el proceso, por ejemplo, enzimas como la invertasa o que se haya agregado durante la preparación, por ejemplo, vinagre, vino y pan).

<i>Libre de extracto de levadura</i>	Sí	No
Extracto de levadura		x

Intolerancia - Dióxido de azufre

(Significa que el producto contiene <10 mg/Kg de dióxido de azufre en forma de: E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227).

<i>Gratis de dióxido de azufre</i>	Sí	No
Dióxido de azufre	x	

<i>Libre de frutos secos</i>	Sí	No
Linaza	X	
Semilla de mostaza	X	
Semilla de macadamia	X	
Ostra	X	
Piñón	X	
Semilla de amapola	x	
Pistacho	X	
Pecanero	x	
Semilla de colza	X	
Semilla de sésamo		x



Coco	x	
------	---	--



Nuez	X	
------	---	--

Castaña		x	
Ave Llana		x	

Semillas de girasol		x	

Indica Si hay nueces o productos de nueces presentes en el sitio, o Si existe algún posible riesgo de contaminación por nueces, aceites de nueces o productos relacionados.

El producto puede contener trazas de semillas como posible contaminación cruzada. Las nueces no están presentes en el

Adecuado para:

Adecuado para vegetarianos Ovo-Lacto:

Adecuado significa ausencia absoluta de productos de matadero o de la industria pesquera, incluidos gelatina, aceite de pescado, cuajo de extracto bovino, extracto de pescado 631 inosina 5, emulsionantes a base de glicerina o glicerina E471, E472, E475.

Adecuado para:	Sí	No
Ovo-Lacto Vegetarianos	x	

Apto para vegetarianos:

(Significa productos que excluyen la carne, el pescado, los productos avícolas o sus derivados) Los productos pueden incluir leche, productos lácteos y huevos)

Adecuado para:	Sí	No
Vegetarianos	x	

Apto para veganos:

(Significa producto que no es de origen animal o productos lácteos).

Adecuado para:	Sí	No
Veganos		x

Información sobre OGM

¿ El producto o cualquiera de sus ingredientes contiene material modificado genéticamente (ya sea activo o no)?

NO

Identifique aquellos ingredientes que contienen dicho material:

En

¿El producto o alguno de sus ingredientes no es sustancialmente equivalente como consecuencia del uso de la modificación genética?

NO

Identifique dichos ingredientes.

En

¿El producto o alguno de sus ingredientes se produce a partir de material modificado genéticamente pero no lo contiene?

NO

Identifique esos ingredientes que se producen a partir de dicho material.

En

¿Se han utilizado organismos modificados genéticamente como coadyuvantes tecnológicos o aditivos utilizados en relación con la producción del alimento o de cualquiera de sus ingredientes?

No

Identifique cualquier auxiliar tecnológico o aditivo de este tipo. NA

¿Se han utilizado organismos modificados genéticamente para producir coadyuvantes tecnológicos o aditivos cuando dichos organismos modificados genéticamente no están presentes en la producción del alimento o de cualquiera de sus ingredientes?

NO

Confirmación de OGM:

Confirmando que he realizado las consultas necesarias y obtenido las garantías por escrito pertinentes de los proveedores para verificar la exactitud de los detalles proporcionados. Confirmando que los datos de Organismos Genéticamente Modificados suministrados son correctos y se pueden utilizar sin reservas para asesorar a los clientes.

¿ El producto contiene	Sí	No
¿Harina de soja derivada de soja modificada genéticamente ?		X
¿Aislado de proteína derivado de soja modificada genéticamente ?		X
¿Concentrado de proteína derivado de la soja modificada genéticamente?		X
¿Proteína hidrolizada derivada de la soja modificada genéticamente?		X
¿ Lecitina sin refinar derivada de la soja modificada genéticamente ?		X
¿Lecitina altamente purificada derivada de la soja modificada genéticamente ?		X
¿Aceite refinado derivado de la soja modificada genéticamente?		X
Cualquier otro componente derivado de la soja modificada genéticamente (con excepción de los coadyuvantes tecnológicos, los portadores de colorantes y aromas, las enzimas, iniciadores bacterianos)?		X

Productos / Ingredientes GM - Maíz

¿ El producto contiene	Sí	No
Almidón (nativo) derivado del maíz transgénico		X

Detección de metales

CCP (One CCP on site)

Modelo de detector de fabricación	Tiburón de metal
Método de rechazo	Alarma/ parada de correa
Punto de rechazo	Fin de línea
Tamaño de pieza ferrosa	2,5 mm
Tamaño de pieza no ferrosa	3,5 mm
Tamaño de pieza de acero inoxidable	4,5 mm
Frecuencia de los controles	BOR, EOR y cada hora intermedia. 2 x prueba de memoria diaria, 2 x Fail Safe diariamente, 1 x Blue Plaster y Blue Pen semanalmente.

Normas microbiológicas :

Prueba	Blanco	Informe	Frecuencia
Enterobacteriaceae	< 10 por g	>100 por g	Mensual
B. Cereus	<50 por g	> 100 por g	Mensual
Levaduras	<100 por g	>100 por g	Mensual
Moldes	<100 por g	>100 por g	Mensual

Detalles del embalaje:

Proveedor	Nombre	Dimensiones	Espesor	Contacto con alimentos Conformidad	Brc
Smurfit Kappa	Cartón	575x494x120	N/A	1935/2004	Grado AA
Barrera Embalaje	Plástico	En	25 micras	1935/2004	Grado A

Proveedor: Coghlan's Bakery Products
Firmado en nombre del proveedor: Nadiya Pavlyuk
Puesto: Gerente técnico

Fecha:

18.01.19

