

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/lana |  | 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

