

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

PROFITEROL RELLENO


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto de pastelería relleno congelado: Masa petisú horneada y rellena, sometida a un proceso de congelación y lista para ser consumida una vez descongelada

INGREDIENTES (en orden decreciente)

Relleno (65%): **LECHE** desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), maltodextrina, estabilizantes (E-340ii, E-412, E-410), emulgentes (E-435, lecitina de **SOJA**, E-471), aroma (vainillina), colorante (E-160a), agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado (maíz), proteína de **LECHE**, estabilizantes (E-460, E-466), corrector de acidez (E-334, E-575), gelificantes (E-407, E-415), conservador (E-202), sal, colorante (extracto de paprika), aromas.
 Masa profiterol (35%), **HUEVO** líquido pasteurizado, agua, harina de **TRIGO** y aceite de girasol.

PRESENTACIÓN Y PESOS

Ancho: 55±3 mm
 Alto: 40±3 mm
 Peso: 25±2 g
 Unidades/Kg: 37-43 uds aproximadamente

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Sabor: dulce
 Olor: típico de producto de pastelería
 Color: tostado
 Textura: esponjosa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (en 100g de producto)

Energía	1094 KJ / 262 Kcal
Grasas	15 g
de las cuales saturadas	9.1 g
Hidratos de Carbono	28 g
de los cuales azúcares	15 g
Proteínas	5.3 g
Sal	0.2 g

TIPO DE PROCESADO

Producto congelado

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Recepción ingredientes
2. Mezclado ingredientes con agua
3. Amasado
4. Dosificado
5. Horneado
6. Enfriado
7. Inyección relleno
8. Congelación
9. Envasado
10. Paletizado
11. Embalado
12. Almacenamiento en congelación a T^o -18°C
13. Expedición
14. Transporte a T^a -18°C
15. Distribución

ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento en cámaras de conservación de productos terminados congelados a temperatura inferior a -18°C. Distribución en vehículos frigoríficos, debidamente autorizados para su uso.

CONSERVACION

Debe conservarse a temperatura inferior a -18°C y consumirse antes de 18 meses desde la fecha de congelación. No volver a congelar una vez descongelado.

VIDA ÚTIL Y SISTEMA DE LOTEADO

La vida útil es de 18 meses desde la fecha de congelación en las condiciones de almacenamiento y distribución indicadas. La etiqueta indica: Consumir preferentemente antes de fin de ... MM/AAAA (MM es mes, AAAA es año).

El lote de producto está formado por ABBCDDDDDD, siendo:

- A: día de producción
- BB: semana de producción
- CC: últimas dos cifras del año en curso
- DDDDD: código de producto

CONDICIONES DE USO

Descongelar 20 minutos antes de consumir. Conservar en el frigorífico y consumir antes de 96 horas.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes	No detectado/25 g
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g
Coliformes	< 10 ⁴ ufc/g
E. Coli	< 10 ² ufc/g
S. aureus	< 10 ² ufc/g
Salmonella	No detectado/25 g

NORMATIVA

Producto de acuerdo a la legislación vigente aplicable.

- ✚ OGM: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto no contienen organismos modificados genéticamente en base a la información dada por los proveedores.
- ✚ CONTAMINANTES: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación aplicable en micotoxinas, metales pesados y pesticidas en base a la información dada por los proveedores.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	Como ingrediente (*)	Posible contaminación cruzada (**)
Cereales que contengan gluten (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	-	+ frutos de cáscara (avellana)
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	-	-

-: Ausencia / +: Presencia

*Alérgeno presente en el producto final como resultado de la incorporación como ingrediente utilizado en la elaboración del producto.

** Contaminación cruzada con ingredientes alérgicos en sus procesos tanto de fabricación como de distribución y almacenaje.

FT- FS05.00.1
RGSEAA: 20.35835/TO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 27

Fecha: Jun 2022

POBLACIÓN DE DESTINO






Destinado a toda la población excepto a alérgicos e intolerantes a alguno de los ingredientes de su composición.

- NO APTO para celíacos, alérgicos al huevo, alérgicos a la soja, intolerantes a la lactosa ni alérgicos a la proteína de la leche de vaca / APTO para resto de intolerantes/alérgicos (*)
- NO APTO para veganos
- APTO para ovolactovegetarianos
- NO APTO para lactovegetarianos

(*) Tener en cuenta posibles trazas

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 2,5KG - 2 BOLSAS DE 1250g (2x1250g)

CÓDIGO: 070004		ARTÍCULO: PROFITEROL RELLENO 2x1250g (2,5KG) FRISE																	
ENVASE PRIMARIO 	Medidas	490x275 mm																	
	Peso neto	1250 g																	
	Material	LDPE																	
	Impresión	<p>PROFITEROL RELLENO Peso neto: 1250 g</p>  <p>Producto de pastelería relleno congelado. Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.</p> <p>Ingredientes: Relleno (65%): LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), maltodextrina, estabilizantes (E-340ii, E-412, E-410), emulgentes (E-435, lecitina de SOJA, E-471), aroma (vainillina), colorante (E-160a), agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado (maíz), proteína de LECHE, estabilizantes (E-460, E-466), corrector de acidez (E-334, E-575), gelificantes (E-407, E-415), conservador (E-202), sal, colorante (extracto de paprika), aromas. Masa profiterol (35%): HUEVO líquido pasteurizado, agua, harina de TRIGO y aceite de girasol.</p> <p>Puede contener trazas de frutos de cáscara (avellana).</p> <p>Lote: 042222070004 12:44 Consumir preferentemente antes de fin de: 12/2023</p> <p>Modo de preparación: Descongelar 20 minutos antes de consumir. Conservar en el frigorífico y consumir antes de 96h.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Información nutricional en 100g producto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>1094 kJ/262 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales Saturadas</td> <td>9,1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>28 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales Azúcares</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>5,3 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,2 g</td> </tr> </tbody> </table>		Información nutricional en 100g producto		Valor Energético	1094 kJ/262 kcal	Grasas	15 g	- de las cuales Saturadas	9,1 g	Hidratos de Carbono	28 g	- de los cuales Azúcares	15 g	Proteínas	5,3 g	Sal	0,2 g
	Información nutricional en 100g producto																		
Valor Energético	1094 kJ/262 kcal																		
Grasas	15 g																		
- de las cuales Saturadas	9,1 g																		
Hidratos de Carbono	28 g																		
- de los cuales Azúcares	15 g																		
Proteínas	5,3 g																		
Sal	0,2 g																		
EAN13	8426007002304																		
ENVASE SECUNDARIO 	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm																	
	Peso neto	2,5 kg																	
	Material	Cartón ondulado																	
	Impresión	<p>PROFITEROL RELLENO (2x1250g) PRODUCTO CONGELADO. MANTENER A -18°C. LOTE: 032522070004 14:17 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: 12/2023 PESO NETO: 2,5KG</p> 																	
DUN14	18426007002301																		
PALLET 	Medidas	1,2x0,8x2,2 mts																	
	Peso neto	302,5 kg																	
	Número de cajas/base	11																	
	Número de alturas	11																	
	Número total de cajas	121																	

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 2,5KG - 2 BOLSAS DE 1250g (2x1250g)

CÓDIGO: 070003	ARTÍCULO: PROFITEROL RELLENO 2x1250g (2,5KG) ANONIMA																	
ENVASE PRIMARIO 	Medidas	490x275 mm																
	Peso neto	1250 g																
	Material	LDPE																
	Impresión	<p>PROFITEROL RELLENO Peso neto: 1250 g</p>  <p>8 4 2 6 0 0 7 1 0 0 2 3 0 4</p> <p>Producto de pastelería relleno congelado. Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.</p> <p>Ingredientes: Relleno (65%): LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), maltodextrina, estabilizantes (E-340ii, E-412, E-410), emulgentes (E-435, lecitina de SOJA, E-471), aroma (vainillina), colorante (E-160a), agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado (maíz), proteína de LECHE, estabilizantes (E-460, E-466), corrector de acidez (E-334, E-575), gelificantes (E-407, E-415), conservador (E-202), sal, colorante (extracto de paprika), aromas. Masa profiterol (35%): HUEVO líquido pasteurizado, agua, harina de TRIGO y aceite de girasol.</p> <p>Puede contener trazas de frutos de cáscara (avellana).</p> <p>Lote: 051622070003 12:32 Consumir preferentemente antes de fin de: 10/2023</p> <p>Modo de preparación: Descongelar 20 minutos antes de consumir. Conservar en el frigorífico y consumir antes de 96h.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Información nutricional en 100g producto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>1094 kJ/262 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales Saturadas</td> <td>9,1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>28 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales Azúcares</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>5,3 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,2 g</td> </tr> </tbody> </table>	Información nutricional en 100g producto		Valor Energético	1094 kJ/262 kcal	Grasas	15 g	- de las cuales Saturadas	9,1 g	Hidratos de Carbono	28 g	- de los cuales Azúcares	15 g	Proteínas	5,3 g	Sal	0,2 g
	Información nutricional en 100g producto																	
Valor Energético	1094 kJ/262 kcal																	
Grasas	15 g																	
- de las cuales Saturadas	9,1 g																	
Hidratos de Carbono	28 g																	
- de los cuales Azúcares	15 g																	
Proteínas	5,3 g																	
Sal	0,2 g																	
EAN13	8426007002304																	
ENVASE SECUNDARIO 	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm																
	Peso neto	2,5 kg																
	Material	Cartón ondulado																
	Impresión	<p>PROFITEROL RELLENO (2x1250g) PRODUCTO CONGELADO. MANTENER A -18°C. LOTE: 022021070003 08:03 PESO NETO: 2,5KG CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: 11/2022</p>  <p>(01)28426007002308(17)221100(10)022021070003</p>																
	DUN14	28426007002308																
PALLET 	Medidas	1,2x0,8x2,2 mts																
	Peso neto	302,5 kg																
	Número de cajas/base	11																
	Número de alturas	11																
	Número total de cajas	121																

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 2KG - 5 BOLSAS DE 400g (5x400g)

CÓDIGO: 070007	ARTÍCULO: PROFITEROL RELLENO 5x400g FRISE	
ENVASE PRIMARIO 	Medidas	255x270 mm
	Peso neto	400 g
	Material	BOPP+PALAM
	Impresión	10/2023 14:53 041422070007
	EAN13	8426007002007
ENVASE SECUNDARIO 	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	2 kg
	Material	Cartón ondulado
	Impresión	PROFITEROL RELLENO (5x400g) PRODUCTO CONGELADO. MANTENER A -18°C. PESO NETO: 2KG LOTE: 044220070007 ^{12:30} CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: 04/2022  <small>(01)18426007002004(17)220400(10)044220070007</small>
	DUN14	18426007002004
PALLET 	Medidas	1,2x0,8x2,2 mts
	Peso neto	242 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com

Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582
Email: central@alcruzcanarias.com