Ficha técnica

Dados do produto

Produto de pastelaria					
Público-alvo	População geral, exceto para as pessoas com uma dieta especial.				
Nome de comercialização	Caña crema- choco 1u 2.8kg			**Peso etiquetado unitario(g)**	80
Referência	24385	**Ean**	8410087243856	**Peso líquido (g)**	80

Dados do fabricante

Endereço	JUAN Y JUAN INDUSTRIAL, SLU C/ VICTORIA FERNANDEZ PRIETO, 25 46720-VILLALONGA		
Telefone	+34 961021111	**Fax**	(0034) 96 10 21 001
Contato		**E-mail**	

Lista de ingredientes

Canha com creme sabor baunilha (37%) e cobertura especial com gordura vegetal (24%)
Ingredientes: Açúcar, gorduras vegetais (palma, palmiste) em proporções variáveis, **farinha de trigo**, xarope de glicose-frutose, água, cacau magro em pó (4%), amido modificado de milho, acidificantes: E-330 e E-270, óleos vegetais (girassol, soja) em proporções variáveis, corantes: carbonato de cálcio e carotenos, humidificante: E-422, sal, estabilizadores: E-460 e E-466, emulsionante: **lecitina de soja**, aromas, conservante: E-202 e espessante: E-415.

Pode conter vestígios de ovos, leite, frutos de casca rija, mostarda, sementes de sésamo e/ou produtos derivados.

Condições de armazenamento

Conservar em local fresco e seco, não exposto à luz directa.

Data de consumo preferente

Marcação	Consumir de preferência antes de: dia-mês-ano
Vida útil	77 dias

Informações de lote

1º.- L
2º.- Espaço
3º.- Dia de produção com dois dígitos
4º.- Letra correspondente ao mês de produção
5º.- o número correspondente ao horário de produção

Especificações logísticas

Unidades / pacote	1	**Caixas/palet**	162
Pacotes / caixa	33 aprox.	**Altura palete (cm)**	245
Caixas / base	9	**Palete peso líquido (kg)**	453.6
Caixas/altura	18		

Essas informações são baseadas em nosso conhecimento disponível até agora. Até à data, as informações contidas nesta folha são exatas e completas. No entanto, nada do incluído neste pressuposto é interpretado como uma garantia. Qualquer cópia impressa pode ser obsoleta. Em nenhum caso essas informações técnicas podem ser utilizadas em processos judiciais contra terceiros, evitamos qualquer responsabilidade decorrente de um uso abusivo de nossos produtos ou suas informações. A comercialização deste produto implica no conhecimento e na aceitação expressa do conteúdo completo desta folha técnica.

Características físico-químicas

Parâmetro	Unidade	Standard
Energia	kJ	1795
	kcal	429
Lípidos	g	21
dos quais saturados	g	14
Hidratos de carbono	g	55
dos quais açúcares	g	32
Fibra	g	3.2
Proteínas	g	3.4
Sal	g	0.4
aw		

Características microbiológicas

Parâmetro	Unidade	Standard	Tolerâncias	Freqüência	Método de análise
Mohos e levaduras	ufc/g	<500	500	Anual	NF V08-059:2002
Bacillus cereus	ufc/g	<100	100	Anual	ISO 7932:2004
E.coli	ufc/g	Ausência	Ausência	Anual	ISO 7251:2005
Staphilococcus Aureus	ufc/0,1g	Ausência	Ausência	Anual	ISO 6888-1:1999 / Amd 1:2003
Salmonella	ufc/25g	Ausência	Ausência	Anual	PNTA0140
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Ausência	Ausência	Anual	UNE-EN ISO 11290-1

Lei aplicável

Decreto real 496/2010, de 30 de abril, pelo qual aprova a norma de qualidade para os produtos de confeitaria, confeitaria, doces e doces e modificações subsequentes.
Real decreto 135/2010, de 12 de fevereiro, no qual revoga disposições relativas a critérios microbiológicos para géneros alimentícios e alterações posteriores.
Regulamento (ce) n. º 2073 / 2005 da comissão, de 15 de novembro de 2005 em critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios e alterações posteriores.
Regulamento (ce) nº178/2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a autoridade europeia para a segurança dos alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios
Regulamento (ce) n. o 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios e alterações posteriores.
Modificações do regulamento (ce) n. º 1881 / 2006 e subsequentes, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios
Os regulamentos (ce) n. º 1829 / 2003 na comida e geneticamente modificados feed e n. º 1830 / 2003 relativo a rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e a rastreabilidade dos alimentos e alimentos para animais produziram a partir dos estas e alterações posteriores.
Real decreto 640/2006 que regula determinadas condições de aplicação das disposições comunitárias sobre higiene, produção e comercialização de produtos alimentares e alterações posteriores.
Real decreto de 1801 / 2008, de 3 de novembro, que estabelece as regras relativas às quantidades nominais para produtos embalados e control do seu conteúdo efetivo e alterações posteriores.
Real decreto 1334 / 1999 e posteriores alterações que aprova a norma geral para rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios.
Regulamento (ue) n. º 1169 / 2011 do parlamento europeu e do conselho, de 25 de novembro de 2011 na informação de alimentos fornecida ao consumidor e alterações posteriores.
Regulamento (ue) n. º 10/2011 14 de janeiro de 2011 comissão materiais e artigos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos e alterações posteriores.
Regulamento (ue) n. º 1333 / 2008 do parlamento europeu e do conselho, de 16 de dezembro de 2008 sobre aditivos alimentares e sucessivas modificações.

Data de elaboração: 21/07/2022 **Data da impressão:** 21/11/2022

Assinatura: Joaquin del Rio

Diretor de Qualidade, P+D e Meio ambiente da Vicky Foods Products S.L.U..

Essas informações são baseadas em nosso conhecimento disponível até agora. Até à data, as informações contidas nesta folha são exatas e completas. No entanto, nada do incluído neste pressuposto é interpretado como uma garantia. Qualquer cópia impressa pode ser obsoleta. Em nenhum caso essas informações técnicas podem ser utilizadas em processos judiciais contra terceiros, evitamos qualquer responsabilidade decorrente de um uso abusivo de nossos produtos ou suas informações. A comercialização deste produto implica no conhecimento e na aceitação expressa do conteúdo completo desta folha técnica.