

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PRODUCT DATA SHEET		FECHA/DATE : 07/11/2019
	PRODUCTO/PRODUCT: 190 ROYAL CAKE TOFFEE		
	CÓDIGO/CODE: F04.02		REVISION/REVIEW: 1
	APROBADO DPTO. I+D+i Approved by R&D Department: Eva Marquina	APROBADO DPTO. CALIDAD Approved by Quality Department: Santiago Pérez	APROBADO DPTO. PRODUCCIÓN Approved by Production Department: Javier Pastor

DATOS DEL PRODUCTO					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Bizcocho <i>Sponge cake</i>				
FABRICANTE <i>PRODUCER</i>	Bollería B.J.V. S.L. (R.G.S.E.E.A. Nº 20.28095/A)				
INGREDIENTES <i>INGREDIENTS</i>	HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, aceite de girasol, agua, humectante (E420), suero de LECHE en polvo, humectante (E422), almidón de TRIGO pregelatinizado, preparado para emulsionar (harina de arroz, emulgentes (E475, E433)), gasificante (E450i), caramelo (azúcar, jarabe de glucosa), gasificante (E500ii), aroma, cacao desgrasado en polvo, estabilizante (E415), estabilizante (E412). Pasteurized liquid EGG, WHEAT flour, sugar, sunflower oil, water, humectant (E420), MILK wey powder, humectant (E422), pregelatinized WHEAT starch pregelatinized, emulsifier mix (rice flour, emulsifiers (E475, E433)), raising agent (E450i), caramel (sugar, glucose syrup), raising agent (E500ii), flavour, defatted cocoa powder, stabiliser (E415), stabiliser (E412).				
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE <i>GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS</i>	Bollería B.J.V. S.L. certifica que las materias primas con las que se elaboran nuestros productos no han sido modificadas genéticamente, según información proporcionada por nuestros proveedores, por tanto, tal y como se describe en el Reglamento CE 1829/2003, no se requiere etiquetado específico adicional. Cualquier presencia de OGM's será accidental o tecnológicamente inevitable, no superando en este caso los límites marcados por el citado Reglamento (art.12, apartado 2). BJV exige a sus proveedores materias primas que no provenengan de OGM's. <i>Bollería B.J.V. S.L. certifies that none of the raw materials incorporated in our products has been genetically modified, according to the info provided by our suppliers. Thereby, additional specific labelling is not required in compliance with the REGULATION CE 1829/2003. The presence of any GMO should be either accidental or technologically unavoidable. The limits, in such a case, would remain within the limits established by this Regulation (art. 12 (2)). B.J.V. demands non-GMO raw materials from suppliers.</i>				
CODIFICACIÓN Y SISTEMA DE LOTEADO <i>SHELF LIFE, STORAGE AND TRANSPORTATION CONDITIONS</i>	El lote está compuesto por los siguientes indicadores: ADDDL (A,D,L=números del 0 al 9) A Último número del año en curso DDD Número del día del año de fabricación, según calendario juliano. L Línea de fabricación EJEMPLO: 32112. Año 2013, día 211, línea 2 <i>The lot number is comprised of the following indicators: ADDDL (A,D,L=numbers from 0 to 9). A Last digit of current year. DDD Number of production day according to Julian Calendar. L Production line. EXAMPLE: 32112. Year 2013, day 211, line 2</i>				
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE <i>SHELF LIFE, STORAGE AND TRANSPORTATION CONDITIONS</i>	El producto debe distribuirse y almacenarse a temperaturas, como mínimo, de -18 °C (congelación). La vida útil se garantiza por un periodo de 365 días, siempre y cuando se cumplan estas condiciones en todo momento. En caso de distribuirse en refrigeración y mantenerse en estas condiciones (T≤ 4 °C), la vida útil es de 30 días desde su fabricación. <i>This product should be kept, stored and transported at -18°C (freezer temperature) at all times. A maximum of 365 days from the production date is guaranteed under these conditions. In case of refrigeration distribution and stored in these conditions (T≤ 4 °C), the self life from the production date is guaranteed a maximum of 30 days.</i>				
USO PREVISTO <i>INTENDED USE</i>	El producto está destinado a los profesionales de la pastelería-bollería, elaborando el mismo de la manera particular de cada maestro pastelero. Producto no apto para población con alergias a alguno de los alérgenos declarados ni para diabéticos o cualquier otro grupo poblacional con patologías asociadas a cualquier ingrediente contenido en el producto. <i>This product is intended for the use of bakery professionals. This product is not suitable for consumers who are allergic to any of the labeled allergens nor for diabetic or other people suffering from diseases related to any of the contained ingredients.</i>				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	PARÁMETRO <i>CHARACTERISTICS</i>	UNIDAD <i>UNIT</i>	ESTÁNDAR <i>STANDARD</i>	TOLERANCIAS <i>TOLERANCES</i>	DEFINICIÓN OPERATIVA <i>OPERATIONAL DEFINITION</i>
	COLOR <i>COLOUR</i>	-	BEIGE BEIGE	LIGERAS TONALIDADES MÁS O MENOS TOSTADAS <i>SHADES MORE OR LESS RISQUE</i>	VISUAL
	OLOR <i>SMELL</i>	-	SIN OLOR ANORMAL, A MOHO U OTROS OLORES EXTRAÑOS <i>WITHOUT ABNORMAL SMELL, A STRANGE SMELLS OR OTHER MOLD</i>	-	OLFATIVA <i>FRAGRANCE</i>
	TEXTURA <i>TEXTURE</i>	-	SUAVE AL TACTO. FIRME, COMPACTA Y BLANDA <i>SOFT. STRONG, COMPACT AND TENDER</i>	-	TÁCTIL <i>TACTILE</i>
	SABOR <i>TASTE</i>	-	DULCE CANDY	-	GUSTATIVA <i>TASTE</i>

CRITERIOS HIGIÉNICOS-SANITARIOS HYGIENIC - SANITARY CRITERIA		PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS				
		Investigación E. Coli β-Glucuronidasa positivo <i>Research E. coli β-glucuronidase positive</i>	ufc/g	Ausencia <i>Absence</i>	Ausencia <i>Absence</i>	-
		Recuento Estafilococos coagulasa positivo <i>Coagulase positive staphylococci count</i>	ufc/g	<100	<100	-
		Recuento de Clostridium sulfitorreductor <i>Clostridium count sulfitorreductor</i>	ufc/g	<10	<10	-
		Recuento de Mohos y Levaduras <i>Yeast and Mold Count</i>	ufc/g	<500	<500	-
		Recuento de Bacillus cereus <i>Bacillus cereus count</i>	ufc/g	<100	<100	-
		Investigación Salmonella spp - Técnica Elfa <i>Research Salmonella spp - Elfa Tech</i>	ufc/25g	Ausencia <i>Absence</i>	Ausencia <i>Absence</i>	-
		Investigación Listeria monocytogenes - Técnica Elfa <i>Research Listeria monocytogenes - Elfa Tech.</i>	ufc/25g	Ausencia <i>Absence</i>	Ausencia <i>Absence</i>	-
		METALES PESADOS / HEAVY METALS				
		Pb	mg/Kg	≤0,1	≤0,1	-
Cd	mg/Kg	≤0,1	≤0,1	-		
MICOTOXINAS						
AFLATOXINA B1 <i>AFLATOXIN B1</i>	µg/kg	≤ 2	≤ 2	-		
AFLATOXINA B1+B2+G1+G2 <i>AFLATOXIN B1+B2+G1+G2</i>	µg/kg	≤ 4	≤ 4	-		
OCRATOXINA A <i>OCRATOXIN A</i>	µg/kg	≤3	≤3	-		
DEOXINIVALENOL <i>DEOXYNIVALENOL</i>	µg/kg	≤500	≤500	-		
ZEARELENONA <i>ZEARELENONE</i>	µg/kg	≤50	≤50	-		
OTROS / OTHERS						
ACRILAMIDA <i>ACRILAMID</i>	µg/kg	≤300	≤300	-		
HIDROCARBUROS POLICÍCLICOS AROMÁTICOS <i>PAHx</i>	µg/kg	≤2	≤2	-		
PCB's	pg/g	≤1,5 en combinación con dioxinas ≤1,5 in combination with dioxin	≤1,5 en combinación con dioxinas ≤1,5 in combination with dioxin	-		
PLAGUICIDAS <i>PESTICIDES</i>	mg/Kg	Ver legislación				
PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS		VALORES EN 100 g / VALUES IN 100 g				
		VALOR ENERGÉTICO <i>ENERGETIC VALUE</i>	kJ/kcal	1688 / 406	-	VALORES CALCULADOS CONSIDERANDO RENDIMIENTO DE PROCESO CALCULATED VALUES
		PROTEÍNAS <i>PROTEINS</i>	g/100g	7,1	-	
		HIDRATOS DE CARBONO <i>CARBOHIDRATES</i>	g/100g	54,5	-	
		DE LOS CUALES, AZÚCARES <i>SUGARS</i>	g/100g	28,0	-	
		GRASAS <i>FATS</i>	g/100g	18,1	-	
		SATURADAS <i>SATURATED</i>	g/100g	3,0	-	
		FIBRA <i>FIBER</i>	g/100g	0,3	-	
		SAL <i>SALT</i>	g/100g	0,7	-	

ALÉRGENOS ALLERGEN	COMPONENTE COMPONENTS		SI / YES	CC	NO	OBSERVACIONES OBSERVATIONS
		Altramucos y productos a base de altramucos. <i>Lupin and products thereof</i>			X	
		Apio y productos derivados. <i>Celery and products thereof</i>			X	
		Cacahuetes y productos a base de cacahuetes. <i>Peanuts and products thereof</i>			X	
		Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados. <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	X			
		Crustáceos y productos a base de crustáceos. <i>Crustaceans and products thereof</i>			X	
		Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados. <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>		X		
		Huevos y productos a base de huevo. <i>Eggs and products thereof</i>	X			
		Leche y sus derivados (incluida la lactosa). <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X			
		Moluscos y productos a base de moluscos. <i>Molluscs and products thereof</i>			X	
		Mostaza y productos derivados. <i>Mustard and products thereof</i>			X	
		Pescado y productos a base de pescado. <i>Fish and products thereof</i>			X	
		Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. <i>Sesame seeds and products thereof</i>			X	
		Soja y productos a base de soja <i>Soybeans and products thereof</i>		X		
		Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>			X	

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION	Cumple con los criterios referentes a contaminantes definidos en el Reglamento 1881/2006 Cumple con los criterios microbiológicos definidos en Reglamento CE 2073/2005 y los criterios derogados de la RTS Real Decreto 1124/1982 y norma de calidad de producto Real Decreto 496/2010. Cumple con los criterios generales de higiene indicados en el Reglamento CE 852/2004 y Real Decreto 640/2006 y trazabilidad según Reglamento 178/2002 Los materiales de envasado cumplen con el Reglamento 10/2011 El etiquetado es conforme al Reglamento 1169/2011 Cumple con los niveles de acrilamida establecidos en el Reglamento 2017/2158 <i>Meets the criteria relating to contaminants defined in Regulation 1881/2006</i> <i>Meets the microbiological criteria laid down in EC Regulation 2073/2005 and the criteria of the RTS repealed Spanish Royal Decree 1124/1982 and product quality standard Spanish Royal Decree 496/2010</i> <i>Meets the general criteria set out in hygiene and Spanish Royal Decree 852/2004 EC Regulation 640/2006 and traceability according to Regulation 178/2002</i> <i>Packaging materials comply with Regulation 10/2011</i> <i>The labeling is in accordance with Regulation 1169/2011</i> <i>Meets the acrilamid limits defined in Regulation 2017/2158</i>
ETIQUETADO LABELING	Ingredientes: HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, aceite de girasol, agua, humectante (E420), suero de LECHE en polvo, humectante (E422), almidón de TRIGO pregelatinizado, preparado para emulsionar (harina de arroz, emulgentes (E475, E433)), gasificante (E450i), caramelo (azúcar, jarabe de glucosa), gasificante (E500ii), aroma, cacao desgrasado en polvo, estabilizante (E415), estabilizante (E412). CONTIENE GLUTEN, HUEVO y LECHE. PUEDE CONTENER SOJA Y FRUTOS DE CÁSCARA Valor nutricional (g en 100g): 1688kJ / 406 kcal. Grasas: 18,1; de las cuales, saturadas: 3,0. Hidratos de carbono: 54,5; de los cuales, azúcares: 28,0. Proteínas: 7,1. Sal: 0,7. Ingredients: pasteurized liquid EGG, WHEAT flour, sugar, sunflower oil, water, humectant (E420), MILK wey powder, humectant (E422), pregelatinized WHEAT starch pregelatinized, emulsifier mix (rice flour, emulsifiers (E475, E433)), raising agent (E450i), caramel (sugar, glucose syrup), raising agent (E500ii), flavour, defatted cocoa powder, stabiliser (E415), stabiliser (E412). CONTAINS: EGG, GLUTEN and MILK. CAN MAY CONTAINS: SOYBEANS and NUTS. Nutritional facts (g in 100g): 1688 kJ/406 kcal. Fats: 18,1; of which, saturated: 3,0. Carbohydrates: 54,5; of which, sugars: 28,0. Proteins: 7,1. Salt: 0,70.

*CONTROL DE CUALQUIER PRODUCTO FABRICADO, NO NECESARIAMENTE DEL PRODUCTO AL QUE HACE REFERENCIA LA PRESENTE FICHA TÉCNICA.

*CONTROL OF ANY PRODUCTS MADE , NOT NECESSARILY THE PRODUCT REFERRED TO THIS SHEET