

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA CREMA
	REFERÈNCIES:	217, 44, 50, 43, 404, 199
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

INGREDIENTS:

Ingredients: farina de **BLAT**, aigua, sucre, **OU** líquid pasteuritzat, crema pastissera 3,9% : [sucre, midó modificat (fosfat de diàmido acetilat), **LLET** en pols, estabilitzant: (alginat sòdic), conservador: (propionat càlcic i sorbat potàssic), colorants: (curcumina, capsantina i bertanina) i aromes], llevat de panificació (*Saccharomyces cerevisiae*), greix de porc: [sagí i estabilitzant: monoglicèrids i diglicèrids d'àcids grassos], oli de gira-sol, margarina: [greix vegetal refinat (coco), oli vegetal refinat (gira-sol), aigua, sal, emulgent: (àcid sòrbic), aroma i colorant (β -carotè)], sucre invertit: [aigua, sucre, àcid cítric i bicarbonat sòdic], sal, millorant en pols: [gluten de **BLAT**, farina de **BLAT**, antioxidant. (àcid ascòrbic) i enzims de **BLAT**], **LLET** semidesnatada, millorant en pols: [farina de **SOJA**, antiaglomerant: (carbonat de calci), farina de **BLAT**, agent de tractament de farines (àcid ascòrbic) i enzims], aromes i preparats aromatitzants

MICROBIOLOGIA: *Listeria monocytogenes* absència/25 g, *Aerobis totals* < 100.000 ufc/g, *enterobacteris* < 10ufc/g *E. Coli* absència/g, *Salmonella* absència/30 g, *Staphylococcus aureus* absència/10 g, fongs i llevats < 10ufc/g

PÀRÀMETRE	LÍMIT
<i>Listeria monocytogenes</i>	absència/25 g
<i>Escherichia coli</i>	absència/g
<i>Salmonella</i>	absència/30 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	absència/10 g
Fongs i llevats	< 10ufc/g
<i>Aerobis totals</i>	< 100.000 ufc/g,
<i>Enterobacteris</i>	< 10ufc/g

FORMAT I PRESENTACIÓ:

FORMAT	MIDES (cm)	PES NET	PRESENTACIÓ
Rodona	Ø27x3	600g	envasades individualment. En caixes de cartró d'una unitat.
Rodona	Ø34x3	900g	
Ovalada	42x22x3	800g	
Rodona	Ø40x4	1300g	
Quadrada	89x44	2000g	
Rectangular	90x45	2500g	Amb la llauna de base i envasada individualment.

TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:

Cocció 320°C (aprox) / 8 minuts

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:

Conservar a temperatura ambient i evitar la llum directe del sol

SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:

Número de lot, que inclou l'any d'elaboració i una sèrie correlativa del 0 al 9999 (aa/cccc) - Codi de barres, que inclou el número assignat per l'AECOC i el codi del producte (nnnnnnnnnccc)

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:

5 dies a partir de la data d'elaboració.

DESTINATARIS:

Apte per a tota la població en general (tenir en compte els al·lèrgens)

ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR:

Consumir directament, no requereix tractament ni cocció prèvia

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA CREMA
	REFERÈNCIES:	217, 44, 50, 43, 404, 199
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

(1) En base al Reglament núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació

Al·lèrgens (1)	Utilitzats com ingredient		Presència involuntària (2)	
	SÍ/NO	Nom ingredient	Possibles traces	NO
Cereals que continguin gluten i productes derivats: <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietat híbrides</i>	X	Farina, gluten i enzims de blat		
Crustacis i derivats: <i>Gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta... i els seus extractes</i>			X	
Ous i productes a base d'ou: <i>Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...</i>	X	Ou líquid pasteuritzat		
Peix i productes a base de peix: <i>Extractes de peix, proteïna de peix...</i>			X	
Cacauets i productes a base de cacauets: <i>Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de cacauet, oli de cacauet...</i>			X	
Soja i productes a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...</i>	X	Farina de soja		
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa): <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...</i>	X	Llet semidesnatada i en pols		
Fruits amb closca i derivats: <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadamia i derivats...</i>			X	
Api i productes derivats: <i>En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies barrejades amb api...</i>			X	
Mostassa i productes derivats: <i>Mostassa i productes derivats a base de mostassa.</i>			X	
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam: <i>Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...</i>			X	
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expressat en SO₂			X	
Tramussos i productes a base de tramussos			X	
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs: <i>Pops, calamars, sípies, cloïsses, musclos, escopinyes, ostres...i els seus extractes.</i>			X	

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA CREMA
	REFERÈNCIES:	217, 44, 50, 43, 404, 199
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

VALORS NUTRICIONALS
Per 100 g

Valor energètic	1185,7 kJ / 279,3 kcal
Grasses	6,5 g
de les quals saturades	1,3 g
Hidrats de carboni	50,6 g
dels quals sucres	24,4 g
Proteïnes	4,8 g
Sal	0,71 g