



## Ficha Técnica Producto Terminado Product Specification Sheet

Código/Code: FPT-PO-33

Revisión/Review: 04

Fecha/Date: 10/02/2020

### Producto/Product

Preparado para Crepes

### Código producto-Formato-EAN-Peso neto Product code-Format-EAN-Net weight

Código Code	Formato Format	EAN	Peso neto (g) Net weight (g)
04531	Bote rest.	8413700365195	170
00161	Bote Kg	8413700365652	600

### RSI

26.02994/A

### Descripción/Description

Preparado en polvo para hacer crepes.

### Composición/Composición

Almidón de maíz, harina de maíz, harina de arroz, azúcar, sal, espesante (goma xantana), antiapelmazante (E-551), aroma y azúcar caramelizado.

Corn starch, corn flour, rice flour, sugar, salt, thickener (xanthan gum), anti-caking agent (E-551), flavouring and caramelized sugar.

### Alérgenos/Allergens

Conforme al Anexo II del Reglamento 1169/2011

In accordance with Annex II of Regulation 1169/2011

	En composición In composition	Presencia de trazas Presence of traces
Cereales que contengan gluten y productos derivados <sup>(1)</sup> / Cereals containing gluten and products thereof <sup>(1)</sup>	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Shellfish and crustaceans based products	NO	NO
Huevo y productos a base de/Huevo y productos a base de/ Egg and egg products	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and fish-based products	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ Peanuts and peanut based products	NO	NO
Soja y productos a base de soja/ Soybeans and soy products	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados <sup>(2)</sup> / Nuts and derivatives <sup>(2)</sup>	NO	NO
Apio y productos derivados/ Celery and products thereof	NO	NO
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof	NO	NO

Sésamo y productos a base de sésamo/ Sesame and sesame-based products	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o mg/l como SO <sub>2</sub> )/ Sulphur dioxide and sulphites (More than 10 mg / kg or mg / l as SO <sub>2</sub> )	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces /Lupins and lupine-based products	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusks and shellfish based products	NO	NO

1) Trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas  
Wheat (as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their crossbred varieties

2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados  
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts or walnuts Australia and derivatives

### Fecha de consumo preferente/Best before end

15 meses desde la fecha de fabricación /15 months from manufacture date

### Condiciones de transporte/Distribution conditions

Transporte en camiones de uso exclusivo alimentario. El vehículo debe estar limpio y debe evitar temperaturas extremas y cambios bruscos de temperatura

Transport in adequate trucks suitable for food transportation. Vehicle must be clean and should avoid extreme temperatures and sudden temperature changes.

### Condiciones de almacenamiento/Storage conditions

Conservar en lugar fresco y seco/Warehouse in a cool and dry place

### Características Físico-Químicas/Phisico-Chemical features

Gluten	≤20 ppm
--------	---------

### Características Microbiológicas/Microbiological features

<i>E. coli</i>	≤100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
Recuento total aerobios/Total plate count (TPC)	≤10 <sup>6</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 ufc/g
Enterobacterias/Enterobacteriaceae	≤10 <sup>4</sup> ufc/g

### Información nutricional por 100 g/ Nutritional information per 100 g

Valor energético/Energy value (kJ/kcal)	1625/383
Grasas/Fat	1,2
de las cuales saturadas/of which saturated	0,3
Hidratos de Carbono/Carbohydrates	84,0
de los cuales azúcares/of which sugars	12,0
Proteínas/Proteins	9,0
Sal/Salt	1,2

### Uso/Use

Para 8 - 10 crepes:

En un recipiente poner 200g de preparado, añadir 500ml de leche y agitar bien con unas varillas durante 2 minutos. Preparar los crepes en una sartén con un poco de aceite o margarina.

For 8 - 10 crepes:

Put 200g of preparation in a bowl, add 500ml of milk and shake well with sticks for 2 minutes. Prepare the pancakes in a pan with a little oil or margarine.

### **OGM/GMO**

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

This product does not contain ingredients derived from OGM and is exempt from the labelling requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

### **Productos de procedencia animal**

En el proceso de producción de este producto no interviene ninguna materia prima de origen animal

In the production process of this product does not intervene any raw materials of animal origin

### **Irradiación/Irradiation**

Este producto no ha sido irradiado/This product has not been irradiated.

### **Envase/Package**

El material del envase cumple con:/The packaging material meets:

Reglamento (UE) 1935/2004 materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Regulation (UE) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Regulation (UE) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases.

Directive 94/62/CE on packaging and packaging waste.

### **Legislación Aplicable/Applicable legislation**

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Regulation (UE) 1169/2011 on food information to consumers.

Real Decreto 3484/2000 Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos