

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 40256  
**Denominación comercial:** TARTE DE ALMENDRA CRUJIENTE (30U)  
**Denominación legal:** Bollería lista ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465402568  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465858334

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días  
**Vida útil secundaria:** 3 días a temperatura ambiente

*\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

#### > INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

**Conservación:** Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.  
**Preparación:** Descongelar: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -  
Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Dejar descongelar 2-3 horas a temperatura ambiente y consumir.

*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** MIGAS DE ALMENDRA PELADAS EN BASTONES (38,87%), Preparado en polvo para producción de galletas Florentinas: [Azúcar; Jarabe de glucosa; Grasa vegetal: Palma; Miel para uso industrial; LECHE ENTERA EN POLVO; Emulgente: LECITINA DE SOJA; Aroma.], Azúcar, Harina de TRIGO, Aceites y grasas vegetales: [Grasas vegetales (palma) y aceites vegetales (girasol y colza en proporción variable), agua, sal, emulgente (E471), aroma, conservador (E200), acidulante (E330), colorante (E160a), antioxidantes (E304, E306).], HUEVO entero (pasteurizado), Gelatina neutra de brillo: [Agua; Azúcar; Jarabe de glucosa; Gelificante (E440, E410); Corrector de acidez (E330, E332); Conservador (E202); Endurecedor (E509); Aroma natural de cítricos.] y LECHE UHT.

**Puede contener trazas de:** Crustáceos, pescado, cacahuetes, apio, mostaza, granos de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos, otros frutos de cáscara.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	X
Cebada	-	X
Avena	-	X
Espelta	-	X
Kamut	-	X
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	X
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	X
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	-	X
<b>Soja y productos a base de soja</b>	X	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	X	-
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	X	-
Almendras	X	-
Avellanas	X	-
Nueces	X	-

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	X	-
Nueces de Brasil	X	-
Pistachos	X	-
Pecanas	X	-
Nueces de Macadamia o de Australia	X	-
Apio y productos derivados	-	X
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	-	X
Altramucos y productos a base de altramucos	-	X
Moluscos y productos a base de moluscos	-	X

#### ▶ VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	2010 kJ	-
	482 kcal	-
<b>Grasas</b>	30 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	8,6 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	41 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	25 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,9 g	-
<b>Proteínas</b>	10,0 g	-
<b>Sal</b>	0,32 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	126 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

#### ▶ PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	112	115	118
- Masa (g)		115	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	-	-	-
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<b>Alto (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

#### ▶ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

**Color:** -

**Olor:** -

**Sabor:** -

**Aspecto:** -

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	1,0e4 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	5	-	*	-

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## PORCENTAJE GRASA CRUDO

## PORCENTAJE GRASA COCINADO

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-
Material	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-
Color (mm)	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-

### OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-

\*+=Sí / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

30

#### Peso neto (kg)

3,96

#### Peso bruto (kg)

4,32

### Palet



#### Cajas/capa

11

#### Capas

10

#### Total cajas

110

#### Peso (kg)

500

#### Altura (m)

0

#### Tipo palet

-

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### > CERTIFICACIONES:

### > CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.