

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 60807

**Denominación comercial:** TRIÁNGULO ESPINACAS Y CHERRY

**Denominación legal:** Bollería cruda ultracongelada con 41% de relleno y 2% de cobertura

**Código EAN caja:** 8424465608076

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465906530

### 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: 25 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 185 °C

17 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Cocer 17 minutos a 185°C.

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

#### › LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, agua, espinacas 15%, margarina (grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol, colza), emulgente (E471), acidulante (E330), aroma, colorante (E160a)), QUESO fresco (LECHE, cuajo microbiano, fermentos lácteos, agua, almidón, sal), tomates cherry 6%, QUESO mozzarella (LECHE pasteurizada, sal, fermentos LÁCTEOS, coagulante microbiano, antiaglomerante (E460)), bechamel (almidón modificado, suero de la LECHE, preparado graso (grasa vegetal (nabina), jarabe de glucosa, proteínas de la LECHE, aroma natural), LECHE en polvo, sal, almidón modificado (maíz), proteínas séricas, espesante (E401), corrector de acidez (E516), pimienta negra, nuez moscada molida), HUEVO líquido pasteurizado de gallinas camperas, levadura, sal, azúcar, gluten de TRIGO, fibra de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E300).

**Puede contener trazas de:** frutos de cáscara, soja, mostaza.

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

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	X
Cebada	-	X
Avena	-	X
Espelta	-	X
Kamut	-	X
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	-	-
<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	-	-

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

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

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1151 kJ	1051 kJ
	276 kcal	252 kcal
<b>Grasas</b>	17 g	16 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	9,1 g	8,4 g
- ácidos grasos monoinsaturados	5,0 g	4,5 g
- ácidos grasos poliinsaturados	2,0 g	1,8 g
- ácidos grasos trans	0,4 g	0,3 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	23 g	21 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,4 g	2,2 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,7 g	1,6 g
<b>Proteínas</b>	6,7 g	6,3 g
<b>Sal</b>	1,0 g	0,90 g
<b>Sodio</b>	407 mg	439 mg
<b>Colesterol</b>	5,5 mg	4,7 mg

\*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>	138	145	153
- Masa (g)		88	
- Relleno (g)		55	
- Cobertura (g)		2	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	128	143	158
<b>Ancho (mm)</b>	125	140	155
<b>Alto (mm)</b>	15	21	27

**Peso aproximado producto cocido** 124 g

**Peso pack** -

\*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:** Superficie brillante y dorada

**Olor:** Suave aroma a bollería con queso, tomate y espinaca

**Sabor:** A bollería con queso, tomate y espinaca

**Aspecto:** Forma triangular

\*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>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	1,0e2 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>	1	-	1,0e2 ufc/g	-

\*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

Margarina: 15.00%

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	316,00	3,48	4,00	20,25
Medidas internas (mm)	389x288x143	-	-	160,00
Medidas externas (mm)	393x292x151	80x290x0	1.000x75x0	770x750x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,00	0,14	0,03	0,02
Color (mm)	Negro	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

### OTROS EMBALAJES

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

\*+=Si / -=No

## PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

35

#### Peso neto (kg)

5,08

#### Peso bruto (kg)

5,42

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

12

#### Total cajas

96

#### Peso (kg)

545

#### Altura (m)

1,96

#### Tipo palet

Pallet Europeo 80x120 2ªmarron

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### CERTIFICACIONES:

### CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Elaborado con margarina

## 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.