

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 62457

**Denominación comercial:** ROLLO DE CANELA PFMT

**Denominación legal:** Bollería cruda ultracongelada con 20% de relleno y 8,3% decorado

**Código EAN caja:** 8424465624571

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465904376

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días

**Vida útil secundaria:** 4 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: 45 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

10 - 12 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 50 minutos a temperatura ambiente. Cocer 10-12 minutos a 180°C. Aplicar la glassa en el producto frío.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** harina de TRIGO, agua, azúcar, mantequilla (LECHE), HUEVO líquido pasteurizado de gallinas camperas, levadura, margarina (grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (nabina, palma), emulgente (E471), acidulante (E330), aroma natural), azúcar moreno, proteína de TRIGO, HUEVO entero en polvo de gallinas camperas, sal, canela 0,57%, almidón modificado, agente de tratamiento de la harina (E300), almidón de TRIGO, LECHE desnatada en polvo, aroma natural. Decorado 8,3% azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, aceite vegetal (palma), emulgentes (E471, E322), estabilizantes (E415, E410, E412), espesante (E406), acidulante (E330).

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

#### > 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	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<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>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</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	-	X

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

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	X
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	-	X
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>	1458 kJ	1249 kJ
	347 kcal	297 kcal
<b>Grasas</b>	11 g	11 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	5,9 g	5,7 g
- ácidos grasos monoinsaturados	3,3 g	3,2 g
- ácidos grasos poliinsaturados	0,7 g	0,7 g
- ácidos grasos trans	0,2 g	0,2 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	53 g	42 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	27 g	16 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,0 g	2,0 g
<b>Proteínas</b>	7,4 g	7,3 g
<b>Sal</b>	0,72 g	0,67 g
<b>Sodio</b>	290 mg	269 mg
<b>Colesterol</b>	20 mg	19 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>	103	110	118
- Masa (g)		85	
- Relleno (g)		25	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	99	114	129
<b>Ancho (mm)</b>	89	96	104
<b>Alto (mm)</b>	26	33	41

**Peso aproximado producto cocido** 110 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:** -

**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>	-	-	-	-
<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

Mantequilla: 7.00%

Margarina: 4.40%

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	376,00	3,48	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x285x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x290x208	80x290x0	1.000x75x0	0x50x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	3,80	0,14	0,03	0,01
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

30

#### Peso neto (kg)

3,3

#### Peso bruto (kg)

4,1

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

9

#### Total cajas

72

#### Peso (kg)

320

#### Altura (m)

2,02

#### Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### > CERTIFICACIONES:

### > CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Elaborado con mantequilla
- Elaborado con margarina
- Sin aromas artificiales
- Sin colorantes artificiales
- Sin conservantes

## 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.