

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 68223

Denominación comercial: BISCOFF POPDOTS

Denominación legal: Bollería lista ultracongelada con 15,7% de relleno, 27% de cobertura y 7,8% de decorado

Código EAN caja: 8424465682236

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465890938

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: 40 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), azúcar, galleta Original Speculoos 10,8% (harina de TRIGO, azúcar, aceites vegetales (palma, nabina), jarabe de caramelo, gasificante (E500), sal, canela), agua, relleno original speculoos 9,4% (The Original Speculoos 58% (harina de TRIGO, azúcar, aceites vegetales (palma, nabina), jarabe de azúcar, gasificante (E500), harina de SOJA, sal, canela), aceite vegetal (nabina), azúcar, emulgente (E322 (SOJA)), acidulante (E330)), suero de LECHE en polvo, aceite vegetal (girasol), LACTOSA (LECHE), dextrosa, almidón, levadura, LECHE desnatada en polvo, emulgentes (E322, E471, E481), harina de SOJA, gasificantes (E450, E500), sal, colorante (E160a), agente de tratamiento de la harina (E300), aroma natural.

Puede contener trazas de: FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, MOSTAZA.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

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

| | 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 | - | - |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂ | - | - |
| Altramucos y productos a base de altramucos | - | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos | - | - |

▶ VALORES NUTRICIONALES POR 100g

| | Producto listo para consumo | Producto envasado |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Valor Energético | 2075 kJ | - |
| | 497 kcal | - |
| Grasas | 30 g | - |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 16 g | - |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 7,5 g | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 4,9 g | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 51 g | - |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 31 g | - |
| Fibra Alimentaria | 1,4 g | - |
| Proteínas | 5,6 g | - |
| Sal | 1,1 g | 0,00 g |
| Sodio | 446 mg | - |
| Colesterol | - | - |

*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 |
|--|--------|-------|--------------------|
| Peso (g) | 23 | 26 | 28 |
| - Masa (g) | | 13 | |
| - Relleno (g) | | 4 | |
| - Cobertura (g) | | 7 | |
| - Decorado (g) | | 2 | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 43 | 46 | 49 |
| Ancho (mm) | - | - | - |
| Alto (mm) | 34 | 37 | 40 |
| Peso aproximado producto cocido | - | | 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 |
|---------------------------------------|---|---|-------------|---|
| Aerobios mesófilos totales | 1 | - | 1,0e4 ufc/g | - |
| Anaerobios totales | - | - | - | - |
| Enterobacterias | - | - | - | - |
| Coliformes totales | 1 | - | 1,0e2 ufc/g | - |
| Escherichia coli | 1 | - | 1,0e1 ufc/g | - |
| Estafilococos coagulasa + | 1 | - | 1,0e1 ufc/g | - |
| Bacillus cereus presuntivo | - | - | - | - |
| Clostridium sulfito-reductores | - | - | - | - |
| Clostridium perfringens | - | - | - | - |
| Mohos | - | - | - | - |
| Levaduras | - | - | - | - |
| Salmonella spp | 1 | - | * | - |
| Listeria monocytogenes | 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) | 254,00 | 3,69 | 4,00 | 50,00 |
| Medidas internas (mm) | 385x285x89 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 393x293x105 | 80x290x0 | 990x72x0 | 800x1.200x2. |
| Material | KM CS | SAT+ADH | PP | PEAD |
| Grosor (mm) | 4,00 | 0,14 | 0,03 | - |
| Color (mm) | Marrón | Blanco | Transparente | Azul |
| Reciclable* | + | - | + | - |

OTROS EMBALAJES

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

*+=Sí / -=No

› PALETIZADO

Caja



Unidades

88

Peso neto (kg)

2,24

Peso bruto (kg)

2,59

Palet



Cajas/capa

8

Capas

18

Total cajas

144

Peso (kg)

398

Altura (m)

2,04

Tipo palet

Pallet EUR 80x120 A1 kwal.

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.