

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 69981
Denominación comercial: TORSADE CAPRICE (50u)
Denominación legal: Bollería ultracongelada
Código EAN caja: 84244656998140
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465996630

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 3 días en refrigeración

**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: 30 - 45 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: 165 - 170 °C
16 - 17 minutos

Consejos de preparación recomendados: Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelada. Descongelar a temperatura ambiente durante 30-45 minutos a temperatura ambiente. Cocer en el horno a 165-170°C durante 16-17 minutos.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, chocolate 13% (azúcar, pasta de cacao, mantecade caco, cacao magro, emulgente (E322 SOJA)), aroma natural vainilla), mantequilla (LECHE) 13%, azúcar, levadura, HUEVOS, almidón de maíz, gluten de TRIGO, sal, suero lácteo en polvo (LECHE), LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en en polvo, espesante (E401), albúmina de HUEVO en polvo, extracto de cúrcuma, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, E300), aroma natural, corrector de acidez (E330), extracto de zanahoria.

Puede contener trazas de: Sésamo, frutos de cáscara (nuez, avellana, almendra).

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
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	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

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	-	-
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 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	1607 kJ	1368 kJ
	384 kcal	326 kcal
Grasas	17 g	15 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	11 g	9,2 g
- ácidos grasos monoinsaturados	5,0 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	0,7 g	-
- ácidos grasos trans	0,3 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	47 g	40 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	17 g	14 g
Fibra Alimentaria	3,2 g	2,8 g
Proteínas	7,5 g	4,8 g
Sal	0,51 g	0,43 g
Sodio	203 mg	172 mg
Colesterol	0,0 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
Peso (g)	81	90	99
- Masa (g)		90	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	190	210	230
Ancho (mm)	20	30	40
Alto (mm)	15	25	35

Peso aproximado producto cocido 76 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
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	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

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

> EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	501,00	2,00	-	12,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	390x290x190	160x124x0	-	600x0x0
Material	-	-	-	-
Grosor (mm)	4,00	0,95	-	0,03
Color (mm)	Marrón	Blanco	-	Transparente
Reciclable*	+	+	-	-

> OTROS EMBALAJES

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

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja



Unidades

50

Peso neto (kg)

4,5

Peso bruto (kg)

4,9

Palet



Cajas/capa

8

Capas

10

Total cajas

80

Peso (kg)

417

Altura (m)

2,05

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
- Apto para vegetarianos

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.