

# **&** europastry

# FICHA TÉCNICA

## **DATOS DEL PRODUCTO**

Referencia: 00260

Denominación comercial: MINI CROISSANT CLÁSICO MANTECA SELECCION

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada

Código EAN caja: 8424465002607

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465999181

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 1 dia 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: -

Fermentar: 30 minutos 180 °C Cocer a:

12 - 15 minutos

Conseios de preparación recomendados: Fermentar 30 minutos. Cocer 12-15 minutos a 180°C.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, manteca 24% (grasa de cerdo, estabilizante (E471)), agua, azúcar, levadura, sal.

Puede contener trazas de: leche, frutos de cáscara, soja, apio, pescado, sésamo, huevo.

## > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	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	-	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
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
00260 - MINI CROISSANT CLÁSICO MANTECA SELECCION (Versión 259 - 13/11.	(20)	Página 1



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
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 SO₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

## > VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1861 kJ	1638 kJ
	446 kcal	393 kcal
Grasas	28 g	24 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	14 g	12 g
- ácidos grasos monoinsaturados	9,4 g	8,3 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	3,7 g	3,3 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	39 g	35 g
de los cuales:		Ü
- azúcares	6,7 g	5,9 g
Fibra Alimentaria	3,1 g	2,7 g
Proteínas	8,8 g	7,8 g
Sal	0,96 g	0,84 g
Sodio	382 mg	336 mg
Colesterol	-	-

<sup>\*</sup>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)	22	25	28
- Masa (g)		25	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	62	66	71
Ancho (mm)	63	67	72
Alto (mm)	21	24	27

Peso aproximado producto cocido 22 g Peso pack -

## > CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: -

Olor: -

Sabor: -

Aspecto: -

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



Página 2

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



# > ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	С	m (ufc/g)	М	
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-	
Anaerobios totales	-	-	-	-	
Enterobacterias	-	-	-	-	
Coliformes totales	-	-	-	-	
Escherichia coli	1	-	10e2 ufc/g	-	
Estafilococos coagulasa +	1	-	10e2 ufc/g	-	
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-	
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-	
Clostridium perfringens	-	-	-	-	
Mohos	-	-	-	-	
Levaduras	-	-	-	-	
Salmonella spp	1	-	*	-	
Listeria monocytogenes	1	-	10e2 ufc/g	-	

\*No detectado

# INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

## > EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	421,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	390x284x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	398x292x211	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Grosor (mm)	<del>-</del>	0.07	-	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

#### > OTROS EMBALAJES

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

\*+=Si / -=No



Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c  $\rightarrow$  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  $\Rightarrow$  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  $\Rightarrow$  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.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

#### > PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (k	
400	10	10.47	

Pale



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	779	2,05	Palete Chep 80x120

## 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) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.



Página 4