

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 00305  
Denominación comercial: MINIDELICIAS CACAO  
Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 36% de relleno  
Código EAN caja: 8424465003055  
Código EAN pack:  
Código EAN unitario: 8424465003062

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días  
Vida útil secundaria: -

*\*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: 20 - 40 minutos  
Cocer a: 180 - 190 °C  
12 - 15 minutos

Consejos de preparación recomendados: Fermentar 40 minutos. Cocer 15 minutos a 190°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, azúcar, levadura, sal, dextrosa, gluten de TRIGO, fibra vegetal (TRIGO), agente de tratamiento de la harina (E300), crema de cacao 36% (azúcar, aceites vegetales (palma, girasol, nabina), cacao desgrasado en polvo 4,0%, almidón, pasta de AVELLANA, emulgente (E322), grasa vegetal (palma), aromas naturales), margarina 16% (aceites y grasas vegetales en proporciones variables (palma, girasol, nabina), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), aroma, colorante (E160a)).

Puede contener trazas de: mostaza, leche, otros frutos de cáscara , huevo, soja.

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                     | -                          | -                    |
| 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                                                    | -                          | -                    |

|                                                                                                      | 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> | -                          | -                    |
| 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                | 2006 kJ                     | 1748 kJ           |
|                                 | 480 kcal                    | 418 kcal          |
| Grasas                          | 26 g                        | 23 g              |
| de las cuales:                  |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 9,7 g                       | 8,8 g             |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 9,2 g                       | 8,1 g             |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 6,9 g                       | 5,8 g             |
| - ácidos grasos trans           | -                           | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| Hidratos de Carbono             | 55 g                        | 47 g              |
| de los cuales:                  |                             |                   |
| - azúcares                      | 30 g                        | 25 g              |
| Fibra Alimentaria               | 2,9 g                       | 2,6 g             |
| Proteínas                       | 5,8 g                       | 5,4 g             |
| Sal                             | 0,70 g                      | 0,58 g            |
| Sodio                           | 280 mg                      | 234 mg            |
| Colesterol                      | 37 mg                       | 35 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)                 | 12     | 15    | 18     |
| - Masa (g)               |        | 10    |        |
| - Relleno (g)            |        | 6     |        |
| - Cobertura (g)          |        | -     |        |
| - Decorado (g)           |        | -     |        |
| Longitud / Diámetro (mm) | 43     | 50    | 58     |
| Ancho (mm)               | 17     | 23    | 29     |
| Alto (mm)                | 8      | 12    | 17     |

Peso aproximado producto cocido 12 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:** Dorado  
**Olor:** Suave a margarina  
**Sabor:** A chocolate  
**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             | - | - | -          | - |
| 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  
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.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

|                       | Caja        | Etiqueta | Precinto     | Bolsa     |
|-----------------------|-------------|----------|--------------|-----------|
| Peso aproximado (g)   | 243,00      | 3,69     | 4,00         | 22,00     |
| Medidas internas (mm) | 395x285x103 | -        | -            | -         |
| Medidas externas (mm) | 400x290x112 | 80x290x0 | 1.000x75x0   | 580x485x0 |
| Material              | KB CS       | SAT+ADH  | PP           | PEAD      |
| Grosor (mm)           | 6,00        | 0,14     | 0,03         | 0,04      |
| Color (mm)            | Marrón      | 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   |       | Peso neto (kg) |           | Peso bruto (kg) |                       |
|                                                                                  | 333        |       | 5              |           | 5,35            |                       |
| Palet                                                                            |            |       |                |           |                 |                       |
|  | Cajas/capa | Capas | Total cajas    | Peso (kg) | Altura (m)      | Tipo palet            |
|                                                                                  | 8          | 15    | 120            | 667       | 1,83            | Pallet Chep 80x120 Md |

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.