

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 00349  
**Denominación comercial:** SURTIDO MINIDELICIAS SALADAS  
**Denominación legal:** Bollería cruda ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465003499  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465942507

### 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:** Masa: Harina de TRIGO, margarina vegetal (grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (soja, girasol), emulgente (E471), sal, acidulante (E330), antioxidantes (E306, E304), colorante (E160a), aroma), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de TRIGO, emulgente (E471), agente de tratamiento de la harina (E300). Relleno 36%: ATÚN (ATÚN 22%, aceite de girasol, sal), tomate triturado (tomate, acidulante E330), agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), suero de la LECHE, almidón modificado, almidón de maíz, estabilizantes (E401, E412), grasa vegetal (palma), sal. Relleno de preparado de fiambre 36%: Agua, carne de cerdo (7%), almidón de patata, suero de la LECHE, almidón modificado, almidón de maíz, sal, estabilizantes (E451, E461, E407, E410, E401, E412), dextrosa, proteína de SOJA, aroma, grasa vegetal (palma), antioxidante (E301), conservador (E250), colorante (E120). Relleno sobrasada 36%: Crema de sobrasada 21% (agua, carne de cerdo, aceite vegetal (girasol), almidón (patata), pimentón, copos de patata, proteína (SOJA), sal, suero de la LECHE, aromas, estabilizantes (E451), potenciador del sabor (E621), antioxidante (E301), colorantes (E120)), agua, clara de HUEVO, almidón modificado, suero de la LECHE, caseinato de sodio, grasa vegetal (palma), pimentón, sal, especias, azúcar, dextrosa, estabilizantes (E401, E412, E415), antioxidante (E301). Relleno de preparado lácteo 36%: Agua, suero de la LECHE, almidón modificado, QUESO azul en polvo, estabilizantes (E401, E410, E412, E415), almidón (maíz), sal, aroma, grasa vegetal (palma).

**Puede contener trazas de:** Frutos de cáscara.

#### > 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>	X	-
<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	-	-
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	-	-
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>	-	-
<b>Grasas</b>	-	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	-	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	-	-
<b>Proteínas</b>	-	-
<b>Sal</b>	0,00 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	-	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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>	13	15	18
- Masa (g)		10	
- Relleno (g)		6	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	48	50	52
<b>Ancho (mm)</b>	27	27	27
<b>Alto (mm)</b>	12	12	12

**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:** Salado a sobrasada, queso, york y atún

**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>	1	-	1,0e5 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	2	1,0e3 ufc/g	-
<b>Escherichia coli</b>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<b>Estafilococos coagulasa +</b>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<b>Bacillus cereus presuntivo</b>	-	-	-	-
<b>Clostridium sulfito-reductores</b>	1	-	1,0e3 ufc/g	-
<b>Clostridium perfringens</b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b>Salmonella spp</b>	1	-	*	-
<b>Listeria monocytogenes</b>	5	-	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.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	406,00	3,69	4,00	-
Medidas internas (mm)	390x284x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	-
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Grosor (mm)	4,06	0,14	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	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
665	10	10,45

### Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	777	2,02	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.