

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 00549

Denominación comercial: SURTIDO MINIDELICIAS DECORADAS

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada

Código EAN caja: 8424465005493

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465942637

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 $-18,0\text{ }^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: -

Fermentar: 20 - 40 minutos

Cocer a: 180 - 190 $^{\circ}\text{C}$

12 - 15 minutos

Consejos de preparación recomendados: Fermentar 40 minutos. Cocer 15 minutos a 190 $^{\circ}\text{C}$.

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

› LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Masa común a todas las referencias: Harina de TRIGO margarina vegetal (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (girasol, soja, nabina, palma en proporciones variables), agua, emulgente (E471), sal, colorante (E160a), aroma natural, acidulante (E330)), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E300). Minidelicia de atún decoradas: ATÚN (ATÚN 21%, aceite de girasol, sal), tomate triturado (tomate, acidulante E330), agua, linaza dorada, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), suero de la LECHE, aceite vegetal (girasol), almidón, almidón modificado, proteínas vegetales, estabilizantes (E401, E412), grasa vegetal (palma), dextrosa, sal, maltodextrina. Minidelicia York decorada: Preparado de fiambre de carne (agua, carne de cerdo, almidón de patata, sal, dextrosa, proteína de SOJA, estabilizantes (E451, E461, E407, E410), antioxidante (E301), aroma, conservador (E250), colorante (E120)), agua, linaza (dorada, marrón), suero de la LECHE, salvado de AVENA, semillas de amapola, almidón modificado, almidón, aceite vegetal (girasol), salvado de SOJA, proteínas vegetales, estabilizantes (E401, E412), grasa vegetal (palma), sal, dextrosa, maltodextrina. Mini delicia sobrasada decoradas: Crema de sobrasada 19% (agua, carne de cerdo, aceite vegetal (girasol), almidón, pimentón, copos de patata, proteína vegetal (SOJA), sal, suero de la LECHE, aromas, estabilizante (E451), antioxidante (E301), colorante (E120), aroma de humo), agua, clara de HUEVO líquida, semillas de linaza marrón, almidón modificado, suero de la LECHE, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal (aceite de girasol, sirope de glucosa, proteínas de la LECHE), proteínas vegetales, caseinato de sodio, pimentón, sal, estabilizantes (E401, E412, E415), dextrosa, especias (orégano, pimienta, nuez moscada y cilantro), azúcar, maltodextrina, almidón, antioxidante (E301). Mini delicias sabor QUESO: Agua, preparado lácteo (suero de la LECHE, QUESO azul en polvo, almidón modificado, estabilizantes (E410, E412, E415), sal, aroma, proteínas de la LECHE), sémola de TRIGO, suero de la LECHE, aceite de girasol, proteínas vegetales, almidón modificado, almidón, estabilizantes (E401, E412), grasa vegetal (palma), dextrosa, sal, maltodextrina.

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, sésamo, mostaza.

› 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	X	-
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	-
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	-	X
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	-	-
Grasas	-	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	-	-
Sal	0,00 g	0,00 g
Sodio	-	-
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)	14	16	19
- Masa (g)		10	
- Relleno (g)		6	
- Cobertura (g)		1	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	48	50	52
Ancho (mm)	27	27	27
Alto (mm)	12	12	12

Peso aproximado producto cocido 14 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: Característico según sabor

Sabor: Característico según sabor

Aspecto: Producto decorador con diferentes topings según sabor.

*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	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	2	10e3 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	1	-	10e3 ufc/g	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	10e2 c/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)	370,00	3,69	4,00	-
Medidas internas (mm)	389x288x200	-	-	-
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)
564	9,03	9,5

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	709	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.