

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 10276
Denominación comercial: SURTIDO MINI CROISSANT CLASIC
Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 35% de relleno
Código EAN caja: 8424465102765
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465942521

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: 65 - 75 minutos

Cocer a: 180 - 190 °C

12 - 15 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente. Fermentar 75 minutos. Cocer 15-20 minutos a 180°C.

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

› LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Masa común para todas las referencias: Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol, soja), emulgente (E471), sal, acidulante (E330), colorante (E160a)), agua, azúcar, levadura, sal. Tortilla 35%: patata frita (patata, aceite vegetal (girasol)), HUEVO líquido, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva), sal, HUEVO en polvo, estabilizantes (E407, E410, E415, E508), almidones modificados, maltodextrina, aceite de oliva, acidulante (E300). Frankfurt 35%: carne de cerdo, agua, almidón, sal, proteína de SOJA, proteínas de la LECHE (lactosa, LECHE), corteza de cerdo, especias, extracto de especias, cebolla, ajo, hemoglobina de cerdo, potenciador del sabor (E621), pimentón, estabilizador (E451), aroma de humo, conservante (E250), antioxidante (E316)), Chistorra 35%: carne de cerdo, agua, almidón, especias, sal, dextrosa, acidificante (E575), fibra vegetal, potenciador del sabor (E621), lactosa (LECHE), estabilizantes (E450, E451), dextrina espesante (E412), proteínas de la LECHE, ajo en polvo, antioxidantes (E316, E392), conservante (E250), colorante (E120). Mixto 35%: fiambre de cerdo (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, dextrosa, proteína de SOJA, estabilizantes (E451, E407, E410), aroma de carne, antioxidante (E301), conservante (E250), colorante (E120)), preparado lácteo (agua, QUESO (LECHE, fermentos lácteos, cuajo, sal), grasa vegetal (coco), almidón modificado (E1442), LECHE en polvo, LACTOSUERO, sal, sales fundentes (E331, E452), conservante (E202). Mixto Bacon 35%: fiambre de cerdo (panceta de cerdo, agua, almidón, sal, fibra vegetal, proteína de SOJA, estabilizantes (E451, E407, E415), antioxidantes (E331, E301), aroma, conservante (E250), colorantes (E120, E150, E100), aroma de humo), preparado lácteo (agua, QUESO (LECHE, fermentos lácteos, cuajo, sal), grasa vegetal (coco), LECHE en polvo, almidón modificado (E1442), LACTOSUERO, sales fundentes (E452, E331), sal, conservante (E202).

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

› 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	-	X
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	-	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 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	1369 kJ	-
	327 kcal	-
Grasas	22 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	9,0 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	25 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	0,8 g	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	7,6 g	-
Sal	0,00 g	0,00 g
Sodio	93 mg	-
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)	29	31	33
- Masa (g)		20	
- Relleno (g)		11	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	62	65	68
Ancho (mm)	26	33	41
Alto (mm)	20	27	35

Peso aproximado producto cocido 27 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	-	10e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10e2 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	-	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)	353,00	2,00	4,00	18,80
Medidas internas (mm)	391x287x144	-	-	-
Medidas externas (mm)	399x295x155	80x290x0	1.000x75x0	0x485x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Grosor (mm)	4,00	0,07	-	0,04
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

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

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

204

Peso neto (kg)

6,3

Peso bruto (kg)

6,7

Palet



Cajas/capa

8

Capas

12

Total cajas

96

Peso (kg)

668

Altura (m)

2,01

Tipo palet

Paleta 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.