

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 20840

Denominación comercial: SUPERBAGUETTE

Denominación legal: Frozen part baked bread

Código EAN caja: 424465208405

Código EAN pack:

Código EAN unidad: 424465998245

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 450 días

Vida útil secundaria: 1 día 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  $-14,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ . No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: 15 - 20 minutos a temperatura ambiente

Fermentar:

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

15 - 20 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Defrost 20 minutes at room temperature. Bake 20 minutes at  $190^{\circ}\text{C}$ .

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** WHEAT flour, water, yeast, salt, flour treatment agent (E300).

**Puede contener trazas de:** soya, milk, sésame, mustard.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
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>	-	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</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>	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
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	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO	-	-
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>	1235 kJ	1059 kJ
	295 kcal	253 kcal
<b>Grasas</b>	1,2 g	1,0 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	0,5 g	0,4 g
- ácidos grasos monoinsaturados	0,3 g	0,3 g
- ácidos grasos poliinsaturados	0,3 g	0,2 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	60 g	51 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	0,9 g	0,8 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,3 g	2,0 g
<b>Proteínas</b>	10 g	8,6 g
<b>Sal</b>	1,6 g	1,3 g
<b>Sodio</b>	620 mg	530 mg
<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>	286	295	304
- Masa (g)		295	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	525	550	575
<b>Ancho (mm)</b>	59	65	71
<b>Alto (mm)</b>	40	45	50
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	260 g		<b>Peso pack</b> -

\*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:** Golden crust, ivory inside

**Olor:** Light, freshly baked bread

**Sabor:** Characteristic of freshly baked bread

**Aspecto:** Pleasant, no marks

\*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	-	10e5 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	10e3 ufc/g	-
<b>Escherichia coli</b>	1	-	10 ufc/g	-
<b>Estafilococos coagulasa +</b>	1	-	10 ufc/g	-
<b>Bacillus cereus presuntivo</b>	-	-	-	-
<b>Clostridium sulfito-reductores</b>	-	-	-	-
<b>Clostridium perfringens</b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b>Salmonella spp</b>	1	-	*	-
<b>Listeria monocytogenes</b>	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)	573,00	4,57	4,00	32,76
Medidas internas (mm)	585x385x272	-	-	-
Medidas externas (mm)	590x390x281	130x220x0	1.000x75x0	585x240x920
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	-	0,14	0,03	0,02
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

## &gt; PALETIZADO

## Caja


**Unidades**

30

**Peso neto (kg)**

8,85

**Peso bruto (kg)**

9,62

## Palet


**Cajas/capa**

4

**Capas**

7

**Total cajas**

28

**Peso (kg)**

294

**Altura (m)**

2,12

**Tipo palet**

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

## &gt; CERTIFICACIONES:

## &gt; 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.