EUROPASTRY, S.A.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 21800

Denominación comercial: MINI TORSADE

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada

Código EAN caja: 8424465218008

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465995251

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 270 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: 20 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 165 - 170 °C

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Pasta 64,3% (Harina de TRIGO, MANTEQUILLA 19,4%, agua, levadura, azúcar, HUEVOS, sal, GLUTEN de trigo, agente del tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas,E300)). Crema pastelera 25% (agua, azúcar, almidón modificado, suero de la LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, estabilizadores (E263, E450, E339), extracto de zanahoria, aroma natural, extracto de cúrcuma, extracto de pimentón), chocolate 10,7%(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro en polvo, emulgente (E322, SOJA), aroma natural de vainilla. Cobertura: (HUEVO y agua).

Puede contener trazas de: Frutos de cáscara.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	*	-
Trigo	Χ	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	Χ	-
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)	Χ	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X
04000 MINI TOROARE (1/ 1/ 000 04/40/00)		D/ :



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	X
Nueces de Brasil	-	X
Pistachos	-	X
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Nostaza 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 ₂	-	-
altramuces y productos a base de altramuces	-	-
foluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1276 kJ	-
	305 kcal	-
Grasas	14 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	8,5 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	3,7 g	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	0,6 g	-
- ácidos grasos trans	0,3 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	39 g	-
de los cuales:		
- azúcares	14 g	-
Fibra Alimentaria	2,0 g	-
Proteínas	5,7 g	-
Sal	0,74 g	0,00 g
Sodio	370 mg	-
Colesterol	28 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)	28	28	28
- Masa (g)		28	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	90	100	110
Ancho (mm)	20	30	40
Alto (mm)	10	20	30

Peso aproximado producto cocido 28 g Peso pack -

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Dorado

Olor: Mantequilla y chocolate. Sabor: Mantequilla y chocolate

Aspecto: -

Página 2

^{*}El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

^{*}Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.



Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	С	m (ufc/g)	М	
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

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

> EMBALAJES						
	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa		
Peso aproximado (g)	423,00	2,00	3,00	12,00		
Medidas internas (mm)	390x290x132	-	-	-		
Medidas externas (mm)	398x298x148	160x124x0	50x0x0	550x0x0		
Material	KM CS	PAPEL	PP	PEAD		
Grosor (mm)	4,00	0.95	0,04	0,03		
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

Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c \rightarrow 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 \Rightarrow 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 \Rightarrow 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.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)	
100	2.8	3.5	

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	12	96	361	1,93	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.



Página 4