

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 INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
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)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

	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	-	-
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 ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos 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 poliinsaturados	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 -

*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: Mantequilla y chocolate.

Sabor: Mantequilla y chocolate

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)	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

> PALETIZADO

Caja



Unidades

100

Peso neto (kg)

2,8

Peso bruto (kg)

3,5

Palet



Cajas/capa

8

Capas

12

Total cajas

96

Peso (kg)

361

Altura (m)

1,93

Tipo palet

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.