

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 24430

Denominación comercial: SUPER CROISSANT PARIS SOPHIE

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 0,7% de cobertura

Código EAN caja: 8424465244304

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465996623

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 2 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 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 160 - 180 °C

15 - 18 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 16 minutos a 180°C.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, MANTEQUILLA, agua, azúcar, gluten de TRIGO, levadura,, sal, HUEVO líquido pasteurizado, dextrosa, agente de tratamiento (E300), espesante (E466), emulgente (E472e), fibra de TRIGO.

**Puede contener trazas de:** soja, frutos de cáscara, sésamo.

#### > 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>                 | X                          | -                    |
| <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>            | -                          | X                    |
| Almendras   | -                          | X                    |
| Avellanas   | -                          | X                    |
| Nueces  | -                          | X                    |

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

|  |   |   |
|--|---|---|
| Anacardos  | - | - |
| Nueces de Brasil   | - | - |
| Pistachos  | - | X |
| Pecanas  | - | - |
| Nueces de Macadamia o de Australia   | - | - |
| Apio y productos derivados   | - | - |
| 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 <sub>2</sub> | - | - |
| 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>         | 1891 kJ                     | 1639 kJ           |
|                                 | 453 kcal                    | 393 kcal          |
| <b>Grasas</b>                   | 26 g                        | 23 g              |
| <i>de las cuales:</i>           |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 18 g                        | 16 g              |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 6,9 g                       | 6,0 g             |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 1,1 g                       | 1,0 g             |
| - ácidos grasos trans           | -                           | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| <b>Hidratos de Carbono</b>      | 42 g                        | 37 g              |
| <i>de los cuales:</i>           |                             |                   |
| - azúcares                      | 7,8 g                       | 6,8 g             |
| <b>Fibra Alimentaria</b>        | 3,5 g                       | 3,0 g             |
| <b>Proteínas</b>                | 9,9 g                       | 8,5 g             |
| <b>Sal</b>                      | 1,0 g                       | 0,88 g            |
| <b>Sodio</b>                    | 406 mg                      | 352 mg            |
| <b>Colesterol</b>               | 79 mg                       | 69 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 |
|---------------------------------|--------|-------|--------|
| <b>Peso (g)</b>                 | 83     | 90    | 98     |
| - Masa (g)                      |        | 90    |        |
| - Relleno (g)                   |        | -     |        |
| - Cobertura (g)                 |        | -     |        |
| - Decorado (g)                  |        | -     |        |
| <b>Longitud / Diámetro (mm)</b> | 139    | 155   | 172    |
| <b>Ancho (mm)</b>               | 49     | 60    | 71     |
| <b>Alto (mm)</b>                | 39     | 50    | 61     |

**Peso aproximado producto cocido** 79 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 en el interior

**Olor:** Mantequilla

**Sabor:** Mantequilla

**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 |
|--|---|---|------------|---|
| <b>Aerobios mesófilos totales</b>            | - | - | -          | - |
| <b>Anaerobios totales</b>                    | - | - | -          | - |
| <b>Enterobacterias</b>                       | - | - | -          | - |
| <b>Coliformes totales</b>                    | - | - | -          | - |
| <b><i>Escherichia coli</i></b>               | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>      | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>     | - | - | -          | - |
| <b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b> | - | - | -          | - |
| <b><i>Clostridium perfringens</i></b>        | - | - | -          | - |
| <b>Mohos</b>                                 | - | - | -          | - |
| <b>Levaduras</b>                             | - | - | -          | - |
| <b><i>Salmonella spp</i></b>                 | 1 | - | *          | - |
| <b><i>Listeria monocytogenes</i></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)   | 408,00      | 3,60     | 4,00         | 18,50   |
| Medidas internas (mm) | 387x287x375 | -        | -            | -       |
| Medidas externas (mm) | 391x291x383 | 290x80x0 | 1.000x75x0   | 0x940x0 |
| Material              | KB CS       | SAT+ADH  | PP           | PEBD    |
| Grosor (mm)           | 4,00        | 0,07     | 0,03         | 0,05    |
| 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**

80

**Peso neto (kg)**

7,2

**Peso bruto (kg)**

7,79

**Palet**

**Cajas/capa**

8

**Capas**

5

**Total cajas**

40

**Peso (kg)**

337

**Altura (m)**

2,06

**Tipo palet**

Pallet Chep 80x120 Md

**IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN**

## &gt; CERTIFICACIONES:

- Halal

## &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.