

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 28260
Denominación comercial: HERRADURA BOMBÓN PLUS
Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada
Código EAN caja: 8424465282603
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465282665

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días
Vida útil secundaria: 3 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: 180 - 190 °C
20 - 25 minutos
Consejos de preparación recomendados: Descongelar a temperatura ambiente 30 min. Cocer entre 25-30 min. a 180-190°C.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Masa: Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (soja, girasol), emulgente (E471), acidulante (E330), colorante (E160a)), agua, sal, jarabe de glucosa, emulgente (E472e), estabilizante (E440), antiaglomerante (E551). Relleno 30%: Azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, almidón, pasta de AVELLANA, emulgente (E322 (SOJA)), grasa vegetal (palma), aroma natural. Decoración 1,7%: HUEVO líquido pasteurizado.

Puede contener trazas de: leche, sésamo, mostaza.

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	-	-
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	-	-
Avellanas	X	-
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 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	2120 kJ	1731 kJ
	508 kcal	415 kcal
Grasas	32 g	26 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	14 g	11 g
- ácidos grasos monoinsaturados	11 g	8,7 g
- ácidos grasos poliinsaturados	7,5 g	6,1 g
- ácidos grasos trans	0,3 g	0,3 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	48 g	39 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	19 g	16 g
Fibra Alimentaria	2,7 g	2,2 g
Proteínas	6,2 g	5,1 g
Sal	0,75 g	0,61 g
Sodio	298 mg	243 mg
Colesterol	8,6 mg	7,0 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)	160	175	190
- Masa (g)		125	
- Relleno (g)		50	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	245	260	275
Ancho (mm)	53	60	68
Alto (mm)	11	15	20

Peso aproximado producto cocido 154 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: Suave a margarina

Sabor: Dulce a 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	-	-	-	-
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
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)	316,00	3,69	4,00	17,60
Medidas internas (mm)	389x288x143	-	-	165,00
Medidas externas (mm)	393x292x151	80x290x0	1.000x75x0	700x750x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Grosor (mm)	4,00	0,14	0,03	0,08
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

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	50		8,75		9,1	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	12	96	899	1,96	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.