

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 30125
Denominación comercial: CARACOLA BOMBÓN
Denominación legal: Bollería ultracongelada
Código EAN caja: 8424465301250
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465301267

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 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: -
Fermentar: 80 - 100 minutos
Cocer a: 180 - 190 °C
12 - 15 minutos

Consejos de preparación recomendados: Fermentar 100 minutos. Cocer 15 minutos a 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), aceites vegetales (soja, girasol), jarabe glucosa- fructosa, agua, emulgentes (E322, E471), acidulante (E330), antioxidantes (E306, E304), colorante (E160a), aromas), agua, azúcar, levadura, gluten de TRIGO, sal, agente tratamineto de la harina (E300). Relleno 23%: Azúcar, grasa vegetal (palma) y aceite vegetal (girasol), cacao en polvo desgrasado 2,5%, almidones (maiz, patata), pasta de AVELLANA, emulgente (E322), aromas.

Puede contener trazas de: huevo, leche, otros frutos de cáscara.

► 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	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	-
Almendras	-	X
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	-	-
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	1857 kJ	1648 kJ
	444 kcal	394 kcal
Grasas	25 g	22 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	10 g	9,3 g
- ácidos grasos monoinsaturados	7,9 g	7,1 g
- ácidos grasos poliinsaturados	6,2 g	5,6 g
- ácidos grasos trans	0,4 g	0,3 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	47 g	42 g
de los cuales:		
- azúcares	20 g	18 g
Fibra Alimentaria	2,6 g	2,3 g
Proteínas	6,5 g	5,9 g
Sal	0,75 g	0,68 g
Sodio	300 mg	270 mg
Colesterol	-	-

*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)	99	117	135
- Masa (g)		90	
- Relleno (g)		27	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	136	160	184
Ancho (mm)	30	45	60
Alto (mm)	21	30	39

Peso aproximado producto cocido 103 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)	370,00	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	389x288x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,06	0,14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
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)	
	90		10,53		10,95	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	9	72	813	2,02	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.