

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 40285

Denominación comercial: BRETZEL DECO ALMENDRA

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 38% de relleno y 11% de decorado

Código EAN caja: 8424465402858

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465202816

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 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

15 - 20 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 15-20 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, agua, azúcar, margarina (grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol, soja, en proporción variable), emulgente (E471), acidulante (E330), colorante (E160a)), crema 11% (azúcar, almidón modificado (E1414), suero de la LECHE en polvo, dextrosa, estabilizantes (E339, E450, E516, E327), espesante (E401), aroma, colorante (E160a), jarabe de glucosa, grasa vegetal (palma), proteínas de la LECHE), pulpa de calabaza, ALMENDREA 5,7%, HUEVO líquido, gluten de TRIGO, levadura, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado (E1442), sal, agente de tratamiento de la harina (E300), proteína vegetal, acidulante (E330), aceite vegetal (girasol), estabilizantes (E410, E417), conservadores (E202, E223), dextrosa, maltodextrina, almidón, aroma natural.

Puede contener trazas de: soja, sésamo, apio, otros frutos de cáscara, pescado.

› 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	-	X
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	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
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 ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1556 kJ	1401 kJ
	371 kcal	334 kcal
Grasas	16 g	14 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	5,9 g	5,3 g
- ácidos grasos monoinsaturados	3,8 g	3,4 g
- ácidos grasos poliinsaturados	2,4 g	2,2 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	50 g	45 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	31 g	28 g
Fibra Alimentaria	2,4 g	2,1 g
Proteínas	6,3 g	5,7 g
Sal	0,63 g	0,57 g
Sodio	251 mg	226 mg
Colesterol	12 mg	10 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)	140	149	158
- Masa (g)		72	
- Relleno (g)		58	
- Cobertura (g)		19	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	132	138	144
Ancho (mm)	80	86	92
Alto (mm)	22	25	28

Peso aproximado producto cocido 134 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: -

Olor: -

Sabor: -

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	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	1,0e2 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	-	1,0e2 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)	353,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	391x287x144	-	-	-
Medidas externas (mm)	399x295x155	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Grosor (mm)	4,00	0,07	-	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	906210	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	10,40	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	320x400x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

32

Peso neto (kg)

4,77

Peso bruto (kg)

5,3

Palet

Cajas/capa

8

Capas

12

Total cajas

96

Peso (kg)

534

Altura (m)

2,01

Tipo palet

Paleta Chep 80x120

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

- RSPO

> 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.