

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 40572
Denominación comercial: TRENZA DE CREMA CON MANZANA
Denominación legal: Bollería ultracongelada
Código EAN caja: 8424465405729
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465996074

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: 15 - 30 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 160 - 180 °C
15 - 20 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 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: Masa: Harina de TRIGO, margarina vegetal (grasas vegetal (palma), agua, aceites vegetales (soja, girasol), emulgente (E471), sal, acidulante (E330), antioxidantes (E306, E304), aromas, colorante (E160a)), agua, azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, levadura, LECHE desnatada en polvo, sal, gluten de TRIGO, emulgente (E471), agente de tratamiento de la harina (E300). Relleno 28%: Compota de manzana 13% (agua, jarabe de glucosa, manzana deshidratada 1,4%, azúcar, almidón modificado, antioxidantes (E300, E223 (SULFITOS)), acidulante (E330)), agua, crema pastelera en polvo 5% (azúcar, almidón modificado, suero de la LECHE en polvo, dextrosa, grasa vegetal (palma, coco), espesante (E401), albumina de HUEVO, estabilizantes (E339, E450, E516), jarabe de glucosa, sal, aromas, corrector de acidez (E504), proteínas de la LECHE, lactosa (LECHE), colorantes (E170, E160a, E160c)). Cobertura 0,8%: HUEVO líquido pasteurizado.

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

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	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

**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.*

Peso pack -

**El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.*

**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	22,00
Medidas internas (mm)	389x288x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	580x485x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,06	0,14	0,03	0,04
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)	
	58		7,25		7,41	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	9	72	559	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.