#### EUROPASTRY, S.A.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

# 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 liquido pasteurizado.

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

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	×	
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	^	<del>-</del>
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	<del>-</del>	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	Χ	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	<del>-</del>	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Χ	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	<del>-</del>	-
Avellanas	-	X
Nueces	<del>-</del>	-
40570 TDENZA DE CDEMA CON MANZANIA (Vareite 044, 20/03/24)		Décine 4



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	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	o -	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	X	-
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	1709 kJ	1315 kJ	
	409 kcal	315 kcal	
Grasas	23 g	17 g	
de las cuales:			
- ácidos grasos saturados	11 g	8,3 g	
- ácidos grasos monoinsaturados	7,2 g	5,5 g	
- ácidos grasos poliinsaturadas	4,6 g	3,5 g	
- ácidos grasos trans	0,3 g	-	
- ácidos grasos Omega-3	-	-	
Hidratos de Carbono	44 g	34 g	
de los cuales:		ŭ	
- azúcares	16 g	12 g	
Fibra Alimentaria	1,6 g	1,3 g	
Proteínas	6,9 g	5,3 g	
Sal	0,78 g	0,60 g	
Sodio	310 mg	240 mg	
Colesterol	19 mg	15 mg	

<sup>\*</sup>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)	118	125	133
- Masa (g)		90	
- Relleno (g)		35	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	130	145	160
Ancho (mm)	46	53	61
Alto (mm)	13	20	28

Peso aproximado producto cocido 110 g

Peso pack -

### > CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Dorada

Olor: Suave a manzana

Sabor: Dulce a crema con manzana

Aspecto: -

<sup>\*</sup>Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.



Página 2

<sup>\*</sup>El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

### > ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	С	m (ufc/g)	М	
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

## 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



Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c  $\rightarrow$  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  $\Rightarrow$  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  $\rightarrow$  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.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

#### > 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.



Página 4