

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 41920

Denominación comercial: MINI TARTA MANZANA PETIT DORE

Denominación legal: Bollería cruda con 14% de relleno y 35% de cobertura

Código EAN caja: 8424465419207

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465995817

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

25 - 30 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 20-30 minutos a temperatura ambiente y cocer 10-12 minutos a 190°C.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Manzana 31% (manzana, antioxidantes (E300, E330), sal), harina de TRIGO, agua, mantequilla coloreada (MANTEQUILLA, colorante (E160a)), azúcar, crema pastelera (azúcar, almidón modificado, suero de la LECHE en polvo, dextrosa, grasa vegetal (coco), espesante (E401), clara de HUEVO en polvo, endurecedores (E450, E516, E339), sal, conservador (E202), aroma, colorantes (E170, E160a), extracto de paprika), sal, jarabe de glucosa, emulgente (E472e), estabilizante (E440), antiaglomerante (E551).

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, soja, pescado, apio, 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	-	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
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	1245 kJ	978 kJ
	297 kcal	233 kcal
Grasas	13 g	11 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	30 g	24 g
- ácidos grasos monoinsaturados	0,01 g	0,01 g
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	39 g	31 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	15 g	12 g
Fibra Alimentaria	1,7 g	1,4 g
Proteínas	4,0 g	3,1 g
Sal	1,3 g	1,0 g
Sodio	519 mg	408 mg
Colesterol	0,0 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)	63	70	78
- Masa (g)		38	
- Relleno (g)		32	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	88	95	103
Ancho (mm)	78	85	93
Alto (mm)	15	22	30

Peso aproximado producto cocido 55 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: MANZANA

Olor: A MANZANA, CON NOTAS DULCES

Sabor: CRUJIENTE, MANZANA CON CREMA

Aspecto: UNIFORME

*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	-	10e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10e2 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	-	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)	400,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	388x289x132	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	CART	SAT+ADH	PP	PE
Grosor (mm)	89,00	0,07	-	-
Color (mm)	Blanco	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	904109	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	10,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	290x380x0	-	-	-	-	-	-
Material	PEAD	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Transparente	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

50

Peso neto (kg)

3,5

Peso bruto (kg)

4,64

Palet



Cajas/capa

8

Capas

14

Total cajas

112

Peso (kg)

545

Altura (m)

2

Tipo palet

Paleta Chep 80x120

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.