

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 42710

Denominación comercial: MINI CROISSANT MANTEQUILLA SELECCIÓN

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada

Código EAN caja: 8424465427103

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465998498

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 1 día 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 $-18,0\text{ }^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: -

Fermentar: 1 horas 30 minutos

Cocer a: 180 - 190 $^{\circ}\text{C}$

12 - 15 minutos

Consejos de preparación recomendados: Fermentar 90 minutos. Cocer 12-15 minutos a 180 $^{\circ}\text{C}$.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, MANTEQUILLA 24% (E160a), agua, azúcar, levadura, sal.

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

> 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 | 1700 kJ | 1496 kJ |
| | 407 kcal | 358 kcal |
| Grasas | 23 g | 20 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 14 g | 12 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 0,04 g | 0,03 g |
| - ácidos grasos poliinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 39 g | 34 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 5,7 g | 5,0 g |
| Fibra Alimentaria | 3,2 g | 2,8 g |
| Proteínas | 9,3 g | 8,1 g |
| Sal | 1,0 g | 0,88 g |
| Sodio | 398 mg | 350 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) | 22 | 25 | 28 |
| - Masa (g) | | 25 | |
| - Relleno (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 62 | 66 | 71 |
| Ancho (mm) | 63 | 67 | 72 |
| Alto (mm) | 21 | 24 | 27 |

Peso aproximado producto cocido 22 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: MANTEQUILLA

Sabor: MANTEQUILLA

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) | 293,00 | 2,00 | 4,00 | 23,80 |
| Medidas internas (mm) | 388x284x91 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 392x288x99 | 80x290x0 | 1.000x75x0 | 396x292x102 |
| Material | KM CS | SAT+ADH | PP | PE |
| Grosor (mm) | - | 0,07 | - | - |
| 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) |
|----------|----------------|-----------------|
| 168 | 4,2 | 4,52 |

Palet



| Cajas/capa | Capas | Total cajas | Peso (kg) | Altura (m) | Tipo palet |
|------------|-------|-------------|-----------|------------|--------------------|
| 8 | 17 | 136 | 640 | 1,83 | 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.