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: 45161
Denominación comercial: PASTEL DE NATA
Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 66% de relleno
Código EAN caja: 8424465451610
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465451665

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 1 dia 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 ºC. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 20 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 250 ºC
8 - 10 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente. Cocer 8-10 minutos a 250ºC.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Agua, azúcar, harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (girasol, soja), agua, sal, acidulantes (E330, E331), emulgentes (E471, E322), suero de la LECHE en polvo, antioxidantes (E304, E306), aroma natural, colorante (E160a)), yema de HUEVO líquida, extracto seco lácteo magro (LECHE), clara de HUEVO líquida, almidón, sal.

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

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)	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	-	-
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	1273 kJ	1145 kJ
	304 kcal	273 kcal
Grasas	14 g	12 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	6,6 g	6,0 g
- ácidos grasos monoinsaturados	3,5 g	3,1 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	1,9 g	1,7 g
- ácidos grasos trans	0,05 g	0,05 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	40 g	34 g
de los cuales:		
- azúcares	25 g	23 g
Fibra Alimentaria	0,8 g	0,7 g
Proteínas	5,1 g	4,6 g
Sal	0,56 g	0,51 g
Sodio	225 mg	202 mg
Colesterol	97 mg	88 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	66	69
- Masa (g)		22	
- Relleno (g)		44	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	70	73	76
Ancho (mm)	70	73	76
Alto (mm)	21	22	24

Peso aproximado producto cocido 59 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: Amarillo fuerte
Olor: Típico a huevo
Sabor: Típico a huevo
Aspecto: Redondo

**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)	421,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	390x284x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	398x292x211	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Grosor (mm)	-	0,07	-	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	906212	906220	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	10,00	1,30	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	70x70x20	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x0x0	86x86x20	-	-	-	-	-
Material	PEAD	ALUMINIO	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Azul	Metalizado	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

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

PALETIZADO

Caja

Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
104	6,86	7,71

Palet

Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	580	2,05	Palete 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.