

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 60060

Denominación comercial: MUJI

Denominación legal: Deep-frozen raw cream-filled pastries

Código EAN caja: 424465600605

Código EAN pack:

Código EAN unidad: 424465600612

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 210 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 $-18,0^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: -

Fermentar: horas 30 minutos

Cocer a: 185°C

17 - 18 minutos

Consejos de preparación recomendados: Store at -18°C . Thaw for 30 minutes at room temperature, ferment for 90 minutes at 30°C and 80% humidity. Bake in the oven at $180-190^{\circ}\text{C}$ for 17 minutes. Do not refreeze once thawed.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: BUTTER, yeast, WHEAT GLUTEN, WHEAT flour, malted WHEAT, emulsifier (E472e), thickeners (E412, E415), MILK powder (milk proteins and vegetable fat (coconut)), salt. FILLING (46,1%): (water, sugar, modified starch, whey powder, vegetable fat (palm), dextrose, stabilizers (E339, E450, E516), EGG albumen, glucose syrup, flavor, salt, salt, flavoring, whey powder, vegetable fat (palm), vegetable fat (palm), dextrose, stabilizers (E339, E450, E516), egg albumen, glucose syrup, salt glucose syrup, flavor, salt, preservative (E202), thickener (E401), MILK protein, MILK protein, LACTOSE, acidity regulator (E504), coloring (E160a).

Puede contener trazas de: Nuts, soya

> 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	X	-
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	-	-
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	-	-

	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	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO	-	-
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	1974 kJ	1142 kJ
	471 kcal	272 kcal
Grasas	28 g	9,5 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	16 g	4,8 g
- ácidos grasos monoinsaturados	5,3 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	6,7 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	49 g	41 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	20 g	6,5 g
Fibra Alimentaria	-	1,4 g
Proteínas	5,2 g	5,2 g
Sal	0,24 g	0,41 g
Sodio	96 mg	164 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)	130	135	140
- Masa (g)		77	
- Relleno (g)		58	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	109	112	115
Ancho (mm)	85	90	95
Alto (mm)	25	27	29

Peso aproximado producto cocido 60 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: Intense golden.

Olor: Buttery and vanilla

Sabor: Dairy with a predominance of vanilla and a caramel.

Aspecto: Palm tree shape.

*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)	320,00	3,50	1,25	16,32
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	390x290x133	90x220x0	600x50x0	720x680x0
Material	KM CS	SAT+ADH	-	PEBD
Grosor (mm)	4,00	-	-	0,07
Color (mm)	Marrón	Blanco	Blanco	Transparente
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	EC600600	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	300x400x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,05	-	-	-	-	-	-
Color	White	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja


Unidades
Peso neto (kg)
Peso bruto (kg)

36

4,86

5,03

Palet


Cajas/capa
Capas
Total cajas
Peso (kg)
Altura (m)
Tipo palet

8

14

112

588

2,01

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.