

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 60131
Denominación comercial: SNECKEN CAPRICE
Denominación legal: Bollería prefermentada ultracongelada
Código EAN caja: 8424465601312
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465995671

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 2 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: 10 - 15 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: 170 - 180 °C
15 - 17 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 15 minutos a temperatura ambiente. Cocer 17 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, agua, MANTEQUILLA, azúcar, gluten de TRIGO, levadura, sal, LECHE en polvo, emulgente (E472e). Relleno 30%: Agua, pasas sultanas 6%, azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, almidon modificado, jarabe de azúcar invertido, LECHE en polvo (entera, desnatada), dextrosa, estabilizantes (E516, E339, E450, E504), espesante (E401), sal, aroma, colorantes (E170, E160a, E160c). Cobertura 0,5%: HUEVO líquido pasteurizado, dextrosa.

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, soja, 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	-	-
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	-	-
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	1481 kJ	-
	354 kcal	-
Grasas	15 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	9,3 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	4,6 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	1,4 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	45 g	-
de los cuales:		
- azúcares	17 g	-
Fibra Alimentaria	1,9 g	-
Proteínas	8,1 g	-
Sal	0,98 g	0,00 g
Sodio	390 mg	-
Colesterol	59 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)	85	100	115
- Masa (g)		70	
- Relleno (g)		30	
- Cobertura (g)		1	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	75	105	135
Ancho (mm)	72	87	102
Alto (mm)	18	25	33

Peso aproximado producto cocido 91 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, con pasas, crema.

Olor: Mantequilla, crema, pasas.

Sabor: Mantequilla, crema, pasas.

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	-	-	-	-
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)	331,00	3,69	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x286x180	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x289x180	80x290x0	990x72x0	0x940x0
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	4,00	0,14	0,03	0,05
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

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	40		4		4,45	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	10	80	381	1,95	Pallet Chep 80x120

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:	CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:
------------------	----------------------------------

- RSPO

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.