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: 60583

Denominación comercial: NAPOLITANA MIXTA

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 30% de relleno y 0,4% cobertura

Código EAN caja: 8424465605839

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465944761

# INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 270 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 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 15 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar:

Cocer a: 160 - 180 °C

15 - 20 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 15-20 minutos a 180°C.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, margarina (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (girasol, soja), agua, sal, acidulante (E330), emulgente (E471), aromas naturales, colorante (E160a)), fiambre (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, dextrosa, proteína de SOJA, estabilizantes (E407, E410, E451), antioxidante (E301), aroma, conservante (E250), colorante (E120)), preparado sabor QUESO (suero de la LECHE, QUESO en polvo, sal, aroma, almidón modificado (E1414)), azúcar, gluten de TRIGO, levadura, suero de la LECHE, sal, HUEVO líquido pasteurizado, almidón modificado (E1414), almidón, espesantes (E401, E412, E415), agente de tratamiento de la harina (E300), grasa vegetal (coco), emulgente (E472e).

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, sésamo.

### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	<u> </u>	
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	Х	<del>-</del>
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	<u>-</u>
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
COERS NAROLITANA MIXTA (Versión 000 03/04/04)		Décine 4



Plaza Xavier Cugat n°2, 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

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	X
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	0 -	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	-	-
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	1486 kJ	1263 kJ
	356 kcal	302 kcal
Grasas	20 g	17 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	10 g	8,9 g
- ácidos grasos monoinsaturados	7,0 g	5,9 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	2,1 g	1,8 g
- ácidos grasos trans	0,2 g	0,2 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	35 g	29 g
de los cuales:		ŭ
- azúcares	4,0 g	3,4 g
Fibra Alimentaria	1,9 g	1,6 g
Proteínas	8,1 g	6,9 g
Sal	1,1 g	0,92 g
Sodio	435 mg	370 mg
Colesterol	72 mg	61 mg

<sup>\*</sup>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)	103	110	118
- Masa (g)		77	
- Relleno (g)		33	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		1	
Longitud / Diámetro (mm)	128	135	143
Ancho (mm)	49	58	67
Alto (mm)	17	26	35

Peso pack -Peso aproximado producto cocido

### > CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: -

Olor: -

Sabor: -

Aspecto: -

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.



Página 2

<sup>\*</sup>El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.



# > ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	С	m (ufc/g)	М	
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

# INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

> EMBALAJES	>	EM	BAI	LAJ	ES
-------------	---	----	-----	-----	----

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	376,00	3,60	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x285x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	394x289x207	290x80x0	1.000x75x0	0x940x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	4,00	0.07	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

\$

Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c  $\rightarrow$  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  $\Rightarrow$  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  $\Rightarrow$  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.



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)
50	5.5	5 94

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	453	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.



Página 4