

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61022
Denominación comercial: PULGA RUSTICA SIN GLUTEN (30u)
Denominación legal: Producto cocido congelado
Código EAN caja: 8424465610222
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465916171

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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: 180 °C
8 - 12 minutos

Consejos de preparación recomendados: Conservar a -14°C. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de 2 días conservándolo en un lugar fresco y seco. Descongelar sin retirar de su envase a temperatura ambiente 30 minutos antes de su consumo. Si lo desea, puede hornear en el mismo envase a 180°C

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Agua, almidones (maíz, tapioca), harinas (arroz, trigo sarraceno, quinoa), jarabe de arroz, aceite de girasol, levadura, azúcar, fibra vegetal (psyllium), masa madre inactiva (harina de arroz fermentada), proteína de arroz, sal, espesantes (E464, E415), aroma.

Puede contener trazas de: Huevo y soja

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

| | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|---|----------------------------|----------------------|
| Cereales que contienen gluten | - | - |
| (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados) | | |
| Trigo | - | - |
| 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 | - | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | - | - |
| Soja y productos a base de soja | - | X |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | - | - |
| Frutos de cáscara y productos derivados | - | - |
| Almendras | - | - |
| Avellanas | - | - |
| 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 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 | 1133 kJ | - |
| | 269 kcal | - |
| Grasas | 5,1 g | - |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 0,6 g | - |
| - ácidos grasos monoinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 50 g | - |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 4,1 g | - |
| Fibra Alimentaria | 5,4 g | - |
| Proteínas | 2,7 g | - |
| Sal | 1,1 g | 0,00 g |
| Sodio | - | - |
| 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) | 46 | 50 | 55 |
| - Masa (g) | | 50 | |
| - Relleno (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 90 | 100 | 110 |
| Ancho (mm) | 35 | 45 | 55 |
| Alto (mm) | 40 | 50 | 60 |

Peso aproximado producto cocido 50 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: Marrón claro

Olor: Característico del pan

Sabor: Característico del pan

Aspecto: Característico de un panecillo

*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 | 1 | - | 1,0e4 ufc/g | - |
| Anaerobios totales | - | - | - | - |
| Enterobacterias | - | - | - | - |
| Coliformes totales | 1 | - | 1,0e2 ufc/g | - |
| Escherichia coli | 1 | - | 1,0e1 ufc/g | - |
| Estafilococos coagulasa + | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| Bacillus cereus presuntivo | - | - | - | - |
| Clostridium sulfito-reductores | - | - | - | - |
| Clostridium perfringens | - | - | - | - |
| Mohos | - | - | - | - |
| Levaduras | - | - | - | - |
| Salmonella spp | 1 | - | * | - |
| Listeria monocytogenes | 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) | 276,00 | - | - | 2,00 |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 395x285x145 | - | 0x0x0 | 180x75x0 |
| Material | KB CS | PAPEL | - | PE |
| Grosor (mm) | - | - | - | 0,03 |
| Color (mm) | Blanco | Blanco | Transparente | Transparente |
| 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) |
|----------|----------------|-----------------|
| 30 | 1,5 | 1,84 |

Palet



| Cajas/capa | Capas | Total cajas | Peso (kg) | Altura (m) | Tipo palet |
|------------|-------|-------------|-----------|------------|------------|
| 8 | 12 | 96 | 202 | 1,89 | - |

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.