

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61217

Denominación comercial: DOTS PARTY

Denominación legal: Bollería lista ultracongelada

Código EAN caja: 8424465612172

Código EAN pack: 8424465954517

Código EAN unitario: 8424465923155

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: 50 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 50 minutos a temperatura ambiente.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Masa común para todas las referencias: Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), dextrosa, levadura, harina de SOJA, gasificantes (E450, E500), suero de la LECHE en polvo, sal, emulgentes (E471, E481), colorante (E160a), LECHE desnatada en polvo, agente de tratamiento de la harina (E300), aroma natural. Dots Pink Nubes: Cobertura 18%: Azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), suero de la LECHE en polvo, lactosa (LECHE), almidón, emulgente (E322), colorante (E162), aroma natural. Decorado 6,7%: Jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, gelatina, almidón, colorante (E162), arom a natural. Dots Purple White: Cobertura 15%: Azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), suero de la LECHE en polvo, lactosa (LECHE), almidón, emulgente (E322), colorantes (concentrado de remolacha, E153), aromas naturales. Decorado 7,0%: Azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo (entera, desnatada), lactosa (LECHE), suero de la LECHE en polvo, emulgente (E322(SOJA)), aroma natural. Dots Red Cookies: Cobertura 15%: Azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), suero de la LECHE en polvo, lactosa (LECHE), almidón, colorantes (concentrado de remolacha, E160c), emulgente (E322), aroma natural. Decorado 11%: galletas 11% (harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma), cacao desgrasado en polvo, jarabe de glucosa, sal, aroma natural, gasificante (E500)). Dots Yellow Frutti: Cobertura 16%: Azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), suero de la LECHE en polvo, lactosa (LECHE), almidón, emulgente (E322), aroma natural, colorante (E160a). Decorado 5,3%: Azúcar, jarabe de glucosa, corrector de acidez (E330), colorantes (E160a, E141), aroma natural, aceite vegetal (girasol), agente de recubrimiento (E901), concentrado de saúco.

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, huevo, mostaza.

> 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)	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	-	-
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	-	X
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	-	-
Grasas	-	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	-	-
Sal	0,00 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)	-	-	-
- Masa (g)	-	-	-
- Relleno (g)	-	-	-
- Cobertura (g)	-	-	-
- Decorado (g)	-	-	-
Longitud / Diámetro (mm)	-	-	-
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-
Peso aproximado producto cocido	-	-	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: -

Olor: -

Sabor: -

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	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	-	1,0e1 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	*	-

*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)	459,00	3,60	4,00	-
Medidas internas (mm)	568x380x150	-	-	-
Medidas externas (mm)	573x385x159	290x80x0	1.000x75x0	-
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Grosor (mm)	3,92	0,07	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	-
Reciclable*	+	+	+	-

> OTROS EMBALAJES

	997023	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	57,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	188x188x48	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	190x190x50	-	-	-	-	-	-
Material	CART	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Negro	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja


Unidades

18

Peso neto (kg)

4,17

Peso bruto (kg)

4,83

Palet


Cajas/capa

4

Capas

12

Total cajas

48

Peso (kg)

257

Altura (m)

2,06

Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

- Halal

> 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.