

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61295  
Denominación comercial: CIAMBELLA SUCRÉ  
Denominación legal: Bollería lista ultracongelada con 6,9% de cobertura  
Código EAN caja: 8424465612950  
Código EAN pack:  
Código EAN unitario: 8424465916324

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 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: 20 minutos a temperatura ambiente  
Fermentar: -  
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal (palma), azúcar 8,7%, HUEVO líquido pasteurizado, aceite vegetal (girasol o nabina)\*, levadura, permeato de lactosuero (LECHE), sal, gluten de TRIGO, clara de HUEVO en polvo, antioxidante (E300), aroma.

Puede contener trazas de: frutos de cáscara, soja, mostaza, 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                                                                        | -                          | X                    |
| 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 <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                | 1495 kJ                     | -                 |
|                                 | 357 kcal                    | -                 |
| Grasas                          | 17 g                        | -                 |
| <i>de las cuales:</i>           |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 6,6 g                       | -                 |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 8,1 g                       | -                 |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 2,3 g                       | -                 |
| - ácidos grasos trans           | -                           | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| Hidratos de Carbono             | 44 g                        | -                 |
| <i>de los cuales:</i>           |                             |                   |
| - azúcares                      | 9,7 g                       | -                 |
| Fibra Alimentaria               | 1,8 g                       | -                 |
| Proteínas                       | 6,0 g                       | -                 |
| Sal                             | 0,92 g                      | 0,00 g            |
| Sodio                           | 367 mg                      | -                 |
| Colesterol                      | 24 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)                 | 107    | 116   | 125    |
| - Masa (g)               |        | 108   |        |
| - Relleno (g)            |        | -     |        |
| - Cobertura (g)          |        | -     |        |
| - Decorado (g)           |        | 8     |        |
| Longitud / Diámetro (mm) | 103    | 125   | 148    |
| Ancho (mm)               | -      | -     | -      |
| Alto (mm)                | 43     | 50    | 58     |

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:** Exterior dorado con cobertura glaseada, interior marfil.

**Olor:** Suave aroma a bollería frita con ligeras notas cítricas

**Sabor:** A masa de bollería con azúcar

**Aspecto:** Producto con azúcar en grano

*\*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 | - | 10e5 ufc/g | - |
| Anaerobios totales             | - | - | -          | - |
| Enterobacterias                | - | - | -          | - |
| Coliformes totales             | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| Escherichia coli               | 1 | - | 10 ufc/g   | - |
| Estafilococos coagulasa +      | 1 | - | 10 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)   | 450,00      | 3,69     | 4,00         | 14,00       |
| Medidas internas (mm) | 585x385x123 | -        | -            | 150,00      |
| Medidas externas (mm) | 589x389x131 | 80x290x0 | 50x132x0     | 800x1.000x0 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH  | PP           | PEAD        |
| Grosor (mm)           | 3,96        | 0,14     | -            | 0,01        |
| 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) |                       |
|                                                                                   | 26         |       | 3,02           |           | 3,47            |                       |
| Palet                                                                             |            |       |                |           |                 |                       |
|  | Cajas/capa | Capas | Total cajas    | Peso (kg) | Altura (m)      | Tipo palet            |
|                                                                                   | 4          | 14    | 56             | 219       | 1,98            | 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.