

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 61330  
**Denominación comercial:** BAGEL AMAPOLA  
**Denominación legal:** Pan con semillas de amapola 2% congelado  
**Código EAN caja:** 8424465613308  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465986914

### 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: 45 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

3 - 5 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar sin embalaje a temperatura ambiente aprox. 45 minutos. No volver a congelar una vez descongelado. Conservar a -18 °C

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina (TRIGO (GLUTEN), malta (GLUTEN), SOJA), agua, aceite vegetal (nabina), azúcar, semillas de amapola 2%, gluten de TRIGO, levadura, sal, emulgentes (lecitina de SOJA), agente de tratamiento de harina (E300).

**Puede contener trazas de:** huevo, leche, sésamo, frutos de cáscara (avellanas, nuez, pecanero) altramuces

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	-	X
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	X	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	-	X
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	X
Almendras	-	-
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	X
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 <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	X
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1324 kJ	-
	313 kcal	-
<b>Grasas</b>	4,7 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	0,5 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	1,4 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	2,2 g	-
- ácidos grasos trans	0,6 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	57 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	5,2 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,8 g	-
<b>Proteínas</b>	9,8 g	-
<b>Sal</b>	1,1 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	440 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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
<b>Peso (g)</b>	75	85	95
- Masa (g)		85	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	113	118	123
<b>Ancho (mm)</b>	32	42	52
<b>Alto (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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-amarillo.

**Olor:** Tostado.

**Sabor:** Pan denso con cubierta exterior ligeramente crujiente.

**Aspecto:** Redondo, engrosado y con un agujero en el centro.

\*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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	10e4 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b>Escherichia coli</b>	1	-	10 ufc/g	-
<b>Estafilococos coagulasa +</b>	1	-	10 ufc/g	-
<b>Bacillus cereus presuntivo</b>	-	-	-	-
<b>Clostridium sulfito-reductores</b>	-	-	-	-
<b>Clostridium perfringens</b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b>Salmonella spp</b>	1	-	*	-
<b>Listeria monocytogenes</b>	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)	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	575x396x178	270x105x0	-	650x560x155
Material	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-
Color (mm)	Blanco	Blanco	-	Azul
Reciclable*	+	+	-	+

### OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## &gt; PALETIZADO

**Caja**

**Unidades**

50

**Peso neto (kg)**

4,25

**Peso bruto (kg)**

4,9

**Palet**

**Cajas/capa**

4

**Capas**

10

**Total cajas**

40

**Peso (kg)**

221

**Altura (m)**

1,93

**Tipo palet**

-

**IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN**

## &gt; CERTIFICACIONES:

## &gt; 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.