

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61390

Denominación comercial: CHURROS LISTOS (5 bol X 30 unid)

Denominación legal: Producto ultracongelado

Código EAN caja: 8424465613902

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465967357

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 270 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: -

Fermentar: -

Cocer a: 180 - 200 °C

**Consejos de preparación recomendados:** Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Calentar 2 minutos en horno 200°C directamente congelados o tostadora.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, agua, aceite de girasol y sal.

Puede contener trazas de: -

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS 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>	-	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	-	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	-	-
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	-
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 <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**▶ VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1921 kJ	-
	459 kcal	-
<b>Grasas</b>	29 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	7,1 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	6,4 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	10 g	-
- ácidos grasos trans	2,6 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	43 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,6 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,2 g	-
<b>Proteínas</b>	6,3 g	-
<b>Sal</b>	0,90 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	360 mg	-
<b>Colesterol</b>	0,0 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
<b>Peso (g)</b>	17	17	17
- Masa (g)		17	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	150	150	150
<b>Ancho (mm)</b>	1	1	1
<b>Alto (mm)</b>	150	150	150
<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:** Ligeramente tostado.

**Olor:** Suave, a masa frita.

**Sabor:** Suave, a masa frita.

**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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	10e5 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>	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)	300,00	-	-	5,00
Medidas internas (mm)	297x257x274	-	-	-
Medidas externas (mm)	300x260x280	-	-	250x370x0
Material	KB CS	-	-	PEBD
Grosor (mm)	3,00	-	-	1,00
Color (mm)	Blanco	-	-	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)
5	2,5	3,2

### Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
12	7	84	294	2,11	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.