

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61405
Denominación comercial: MINI XUXO
Denominación legal: Bollería lista ultracongelada con 46% de relleno y 6,2% de decorado
Código EAN caja: 8424465614053
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465916317

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 3 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: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 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, azúcar, nata 35% (LECHE), LECHE, agua, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa, espesante (E407), yema de HUEVO, levadura, sal, gluten de TRIGO, almidón de TRIGO, antioxidante (E300).

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

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	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
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	1518 kJ	-
	364 kcal	-
Grasas	22 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	12 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	5,9 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	1,7 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	34 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	12 g	-
Fibra Alimentaria	1,0 g	-
Proteínas	6,0 g	-
Sal	0,95 g	0,00 g
Sodio	381 mg	-
Colesterol	20 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)	58	64	70
- Masa (g)		30	
- Relleno (g)		30	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		4	
Longitud / Diámetro (mm)	77	95	113
Ancho (mm)	43	55	67
Alto (mm)	35	45	56

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 decoración de azúcar, interior marfil

Olor: Suave aroma a bollería frita

Sabor: Crema con matices de vainilla y masa de bollería frita

Aspecto: Agradable, sin rebaba ni manchas con decoración de azúcar

*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)	243,00	3,69	4,00	17,60
Medidas internas (mm)	395x285x103	-	-	165,00
Medidas externas (mm)	400x290x112	80x290x0	50x132x0	700x750x0
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Grosor (mm)	6,00	0,14	-	0,08
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	994702	886210	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	403,00	12,50	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	362x268x52	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	382x285x53	320x400x0	-	-	-	-	-
Material	KM CS	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	2,67	-	-	-	-	-	-
Color	Marrón	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	40		2,56		3,11	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	15	120	398	1,83	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.