

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 61545

**Denominación comercial:** DOTS HECHO CON KITKAT®

**Denominación legal:** Bollería lista ultracongelada con 21% de relleno , 10% de cobertura y 6,8% de decorado

**Código EAN caja:** 8424465615456

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465956658

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días

**Vida útil secundaria:** 5 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, relleno con aroma de KITKAT 21% (aceite vegetal (girasol), azúcar, LECHE desnatada en polvo, lactosa (LECHE), cacao desgrasado en polvo, grasa láctea (LECHE), emulgente (E322), sal, aromas naturales), agua, cobertura hecha con aroma de KITKAT 10% (azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste, coco), aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, suero de la LECHE en polvo, LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, grasa láctea (LECHE), emulgente (E322), aromas naturales (MANTEQUILLA), sal), grasa vegetal (palma), galleta de KITKA T 6,8% ((trozos de galleta (harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma), almidón de TRIGO, emulgente (E322 (SOJA)), sal), azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, LECHE desnatada en polvo, suero de la LECHE en polvo, grasas vegetales (palma, karite), grasa láctea (LECHE), emulgente (E322), aroma natural), aceite vegetal (girasol), dextrosa, levadura, harina de SOJA, suero de la LECHE en polvo, gasificantes (E450, E500), sal, emulgentes (E471, E481), colorante (E160a), LECHE desnatada en polvo, agente de tratamiento de la harina (E300), aroma natural.

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

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

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	X
Cebada	-	X
Avena	-	X
Espelta	-	X
Kamut	-	X
<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	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	-

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

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	X
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 <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>	1914 kJ	-
	459 kcal	-
<b>Grasas</b>	29 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	12 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	5,7 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	2,9 g	-
- ácidos grasos trans	0,05 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	41 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	23 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,7 g	-
<b>Proteínas</b>	6,6 g	-
<b>Sal</b>	1,0 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	413 mg	-
<b>Colesterol</b>	0,4 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>	66	73	81
- Masa (g)		44	
- Relleno (g)		16	
- Cobertura (g)		13	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	89	93	98
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<b>Alto (mm)</b>	31	35	40
<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:** Exterior dorado y marrón, interior marfil y marrón

**Olor:** Intenso a cacao con suave aroma a bollería frita

**Sabor:** A masa de bollería con relleno sabor chocolate

**Aspecto:** Producto con media cobertura marrón y decorado de Kit Kat®

\*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	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	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)	290,19	5,07	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x120	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x128	110x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,00	0,14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

### OTROS EMBALAJES

	995776	995729	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	66,00	16,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x90x20	57x40x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CART	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	0,50	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Rojo	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

› PALETIZADO

Caja



Unidades

Peso neto (kg)

Peso bruto (kg)

36

2,63

3,63

Palet



Cajas/capa

Capas

Total cajas

Peso (kg)

Altura (m)

Tipo palet

8

14

112

432

1,94

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

› CERTIFICACIONES:

- Halal
- RSPO

› 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.