

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 61580  
**Denominación comercial:** SURTIDO CAPRICE MINI  
**Denominación legal:** Bollería prefermentada ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465615807  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465988703

### 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: 170 °C

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente. Cocer 16 minutos a 170°C.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Mini croissant paris: Masa: Harina de TRIGO, MANTEQUILLA, agua, azúcar, gluten de TRIGO, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), emulgente (E472e). Cobertura 0,8%: HUEVO líquido pasteurizado, dextrosa. Mini croissant paris cereales: Masa: Harina de TRIGO, MANTEQUILLA, agua, mezcla de cereales y semillas (harina de TRIGO integral 2,9%, linaza marrón, harina de malta de CEBADA 1,4%, semillas de girasol, semillas de chía), azúcar, gluten de TRIGO, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), emulgente (E472e). Decorado 2%: Linaza (dorada, marrón), copos de AVENA 0,6%, semilla de girasol. Cobertura 0,8%: HUEVO líquido pasteurizado, dextrosa. Mini snecken caprice: Masa: Harina de TRIGO, agua, MANTEQUILLA, azúcar, gluten de TRIGO, levadura, sal, LECHE en polvo, agente de tratamiento de la harina (E300), emulgente (E472e). Relleno 26%: Agua, pasas sultanas 5,3%, azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, almidón modificado, jarabe de azúcar invertido, LECHE en polvo (entera, desnatada), dextrosa, estabilizantes (E516, E339, E450, E504), espesante (E401), sal, aroma, colorantes (E170, E160a, E160c)). Cobertura 0,6%: HUEVO líquido pasteurizado, dextrosa. Mini pain choc: Masa: Harina de TRIGO, MANTEQUILLA, agua, azúcar, levadura, gluten de TRIGO, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), emulgentes (E472e, E471). Relleno 16%: Azúcar, pasta de cacao 7,4%, manteca de cacao, emulgente (E322 (SOJA)). Cobertura 0,6%: HUEVO líquido pasteurizado, dextrosa.

**Puede contener trazas de:** frutos de cáscara, sésamo.

#### > 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	-	-
Cebada	X	-
Avena	X	-
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>Cacahuets y productos a base de cacahuets</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	-	X

**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	-	-
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	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	-	-
<b>Grasas</b>	-	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	-	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	-	-
<b>Proteínas</b>	-	-
<b>Sal</b>	0,00 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	-	-
<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>	28	28	28
- Masa (g)		28	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	-	-	-
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<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:** -

**Olor:** -

**Sabor:** -

**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>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	1,0e2 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)	363,00	3,69	4,00	-
Medidas internas (mm)	390x284x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	-
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	-
Grosor (mm)	4,06	0,14	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	-
Reciclable*	+	+	+	-

### OTROS EMBALAJES

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

200

#### Peso neto (kg)

5,5

#### Peso bruto (kg)

5,97

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

9

#### Total cajas

72

#### Peso (kg)

455

#### Altura (m)

2,02

#### Tipo palet

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.