

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61600

Denominación comercial: SURTIDO MINI QUICHES

Denominación legal: Bollería precocida ultracongelada con 60% de relleno

Código EAN caja: 8424465616002

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465993547

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 1 día 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 - 40 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 - 200 °C

3 - 5 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30-40 min a temperatura ambiente. Cocer 3-4 min. a 200°C.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Masa común para todas las referencias: Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (girasol, nabina en proporciones variables), agua, sal, emulgentes (E471, E322), aroma natural, acidulante (E330), colorante (E160a)), agua, sal. Relleno NATA 28%: nata líquida (nata (LECHE), almidón modificado, estabilizante (E407)), HUEVO líquido pasteurizado, almidón, sal, gasificantes (E450, E500), nuez moscada, almidón de TRIGO. Relleno mixto 60%: Fiambre de jamón (carne de cerdo, agua, almidón, sal, dextrosa, estabilizantes (E450, E451), proteína de SOJA, proteína de la LECHE, aromas, jarabe de glucosa, gelificantes (E407, E410, E415), conservador (E250), hemoglobina de cerdo), preparado lácteo (agua, almidón modificado, queso (LECHE), grasa vegetal (girasol), suero de la LECHE, sal, estabilizante (E417), acidulante (E270), aroma natural, sal de fundido (E339), conservador (E202), colorantes (E160a, E160c)). Relleno de espinacas y QUESO 60%: espinacas 29%, QUESO emmental 1,8% (sal), ajo granulado, sal. Relleno de pollo 60%: Pechuga de pollo 10%, zanahoria, puerro, cebolla, agua, aceite de oliva, vino blanco, sal, ajo granulado, almidón, salsa inglesa (agua, vinagre de alcohol, sal, extracto de tamarindo, extracto de malta de CEBADA, especias (ajo, cebolla, clavo de olor, jengibre), azúcar, caramelo), pimienta blanca.

Puede contener trazas de: pescado, frutos de cáscara, apio, sesamo.

> 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	-	X
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	-	X
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 ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	-	-
Grasas	-	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	-	-
Sal	0,00 g	0,00 g
Sodio	-	-
Colesterol	-	-

*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)	17	21	26
- Masa (g)		8	
- Relleno (g)		13	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	51	53	55
Ancho (mm)	51	53	55
Alto (mm)	19	20	21

Peso aproximado producto cocido 21 g

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: masa amarilla tostada; relleno dorado con otras colores

Olor: aves, espinacas y matices de jamon dulce

Sabor: conforme los olores, a natas y matices de noz moscada

Aspecto: Redondo

*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	2	10e3 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>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	10e2 c/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)	293,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Grosor (mm)	-	0,07	-	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Marrón
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	906237	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	41,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	378x265x35	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	Negro	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

72

Peso neto (kg)

1,51

Peso bruto (kg)

2,08

Palet



Cajas/capa

8

Capas

17

Total cajas

136

Peso (kg)

308

Altura (m)

1,83

Tipo palet

Paleta Chep 80x120

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

- 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.